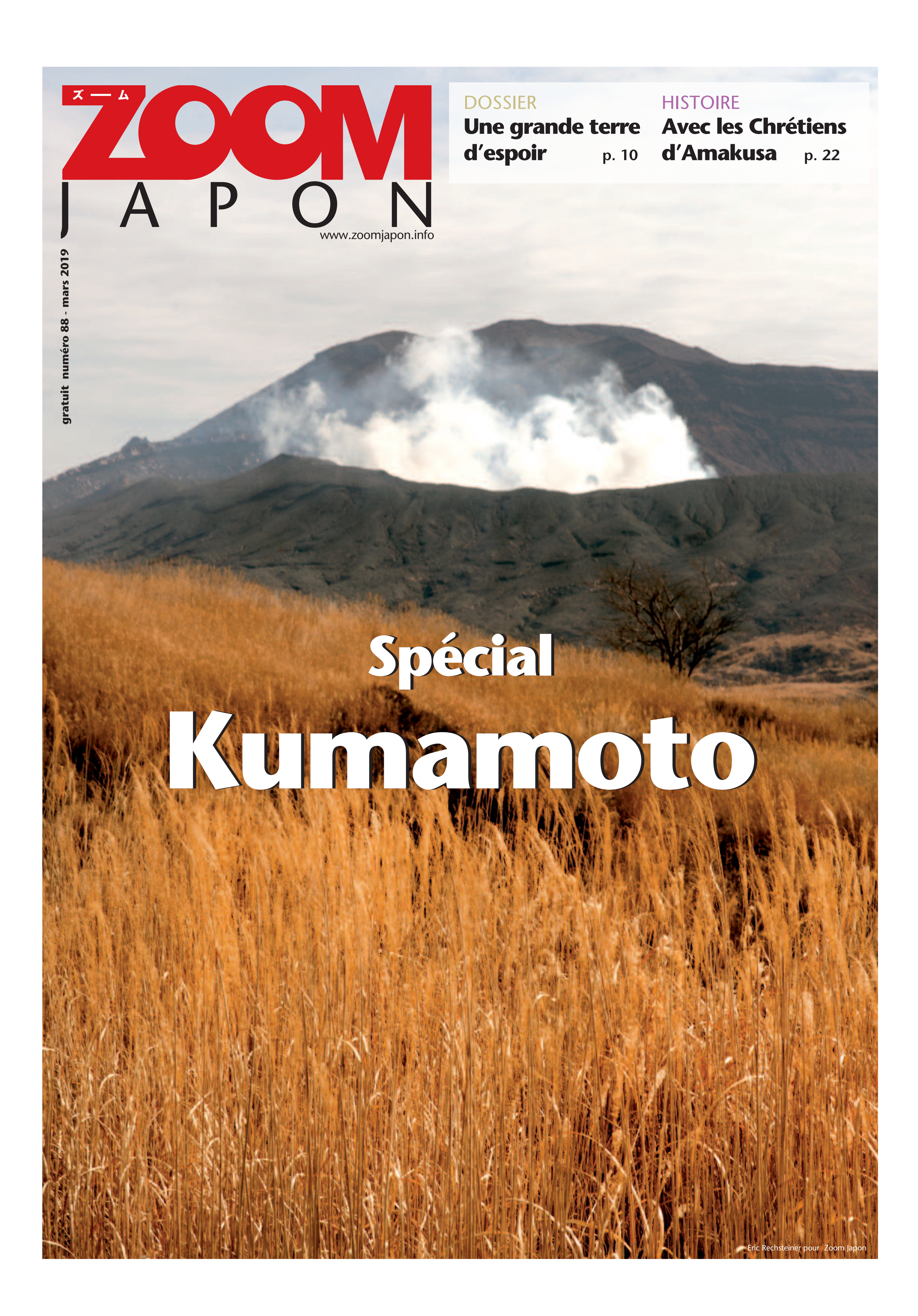


Spécial Kumamoto

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

ÉDITO **Ouverture**



Ce n'est pas la première fois que *Zoom Japon* s'intéresse à l'île de Kyûshû. Mais nous avons voulu, cette fois, nous concentrer sur la préfecture de Kumamoto. Elle possède de nombreux atouts qui ont d'ailleurs conduit plusieurs familles à quitter les grandes métropoles pour venir s'y installer et construire une nouvelle vie. Sa nature riche et variée, son histoire tout aussi importante n'ont pas non plus cessé d'attirer notre regard. Avec ce numéro, c'est la troisième fois que nous bâtissons un numéro entier autour d'une même préfecture. Après Hiroshima sur l'île de Honshû et Hokkaidô à l'extrême nord, nous voulions vous proposer un nouvel horizon. Kumamoto était donc la destination parfaite.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Sanctuaire Katô, ville de Kumamoto



© Eric Rechsteiner

Consacrer un numéro à la préfecture de Kumamoto sans évoquer Kumamon, cela reviendrait à parler de Paris sans faire mention de la Tour Eiffel. Créée en 2010 pour promouvoir le train à grande vitesse à Kyûshû, cette mascotte s'est rapidement imposée comme la référence à la région de Kumamoto. Elle sert à tout, y compris à attirer l'attention sur les appels aux dons en faveur du séisme d'avril 2016.

63,9 % **Tel est le pourcentage des travaux de reconstruction achevés fin décembre 2018, près de trois ans après le séisme d'avril 2016 qui a ravagé une grande partie de la préfecture de Kumamoto. 88,4 % des travaux nécessaires avaient été engagés à la même date. Le tremblement de terre a coûté la vie à 267 personnes et blessé 2 804 autres. 8 673 maisons ont totalement été détruites.**

MÉMOIRE **Marathon à grande vitesse**

A l'occasion de la diffusion sur la NHK de la grande série de l'année : *Idaten*, à la gloire du sport nippon, à un an des Jeux olympiques de Tôkyô, un shinkansen de JR Kyûshû aux couleurs du programme circulera jusqu'au mois de mai entre Hakata, Kumamoto et Kagoshima. Il s'agit notamment d'honorer KANAKURI Shisô, originaire de Tamana, et considéré comme le père du marathon au Japon.

CINÉMA **Minamata avec Johnny Depp**

On doit au photographe américain William Eugen Smith d'avoir fait connaître au reste du monde la terrible maladie de Minamata (voir p. 6). Le cinéaste Andrew Levitas va lui consacrer son prochain film intitulé justement *Minamata* avec notamment Johnny Depp. L'occasion de se remémorer ce drame qui a marqué, à tout jamais, la région et la vie des habitants de cette petite cité.

Kumamoto, au cœur de l'histoire et de la nature



Kumamoto en chiffres

Superficie	**7 405 km²**	*1,96 % de la superficie du Japon*
Population	**1 756 442 habitants**	*23e rang sur 47*
Plus de 65 ans	**30,1 % de la population locale**	
Population active	**873 916 personnes**	
PIB	**6 248 milliards de yens (49,7 milliards d'euros)**	*25e rang sur 47*
Touristes étrangers	**740 876 (2017)**	*+ 52,4% par rapport à 2016*

Sources : Préfecture de Kumamoto, 2018 ; Zoom Japon.

SUNQPASS

SUNQ PASS, vos trajets en bus illimités

Trajets illimités

Des ferries inclus!

Autocars intercités et bus locaux pour Kyushu et Shimonoseki



Repérez cette vignette!





SUNQPASS propose une flotte de plus de 2400 bus ainsi que de nombreux ferries pour partir à la découverte de Kyushu et Shimonoseki.

4 sortes de pass SUNQ disponibles

Zone Nord de Kyushu et Shimonoseki



Trajets illimités pour 3 jours consécutifs

7 000 yen

Autocars intercités et autobus locaux à **Fukuoka**, Saga, Nagasaki, Oita, **Kumamoto** et Shimonoseki, ainsi que trois trajets en ferry.




Zone Sud de Kyushu



Trajets illimités pour 3 jours consécutifs

6 000 yen

Autocars intercités et autobus locaux à **Kumamoto**, Miyazaki et Kagoshima, ainsi qu'un trajet en ferry.



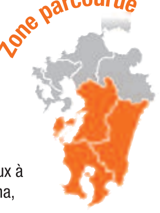

Tout Kyushu et Shimonoseki



Trajets illimités pour 3 jours consécutifs

10 000 yen

Autocars intercités et autobus locaux à **Fukuoka**, Saga, Nagasaki, Oita, **Kumamoto**, Miyazaki, Kagoshima et Shimonoseki, ainsi que quatre trajets en ferry.




Tout Kyushu et Shimonoseki



Trajets illimités pour 4 jours consécutifs

14 000 yen

Autocars intercités et autobus locaux à **Fukuoka**, Saga, Nagasaki, Oita, **Kumamoto**, Miyazaki, Kagoshima et Shimonoseki, ainsi que quatre trajets en ferry.





Les échoppes de Hakata

Vous y serez séduit(e) par la cuisine et l'ambiance ! L'occasion de partager un moment de convivialité et si, en cas d'affluence, on vous demande de vous serrer un peu, c'est une bonne occasion pour faire connaissance avec vos voisins !



Yufuin Onsen

Yufui onsen est célèbre pour son excellente et abondante source d'eau chaude. En direction du lac Kinrin, dans la rue Yu-no-tsubo Kaido, vous pourrez profiter des boutiques et des nombreux restaurants. En déambulant dans les rues voisines vous pourrez également découvrir une grande variété de musées.

Château de Kumamoto

Malgré les dommages causés par le séisme d'avril 2016, les visiteurs peuvent admirer le donjon et les tourelles restaurées depuis le Jardin Ninomaru ou le Temple de Kato.

Réservez dès maintenant !!



JAPANiCAN | Recherche

http://www.japanican.com

Réservez avec votre Smartphone
en scannant le code QR.



* Cette offre est réservée aux touristes non-japonais. Les citoyens japonais ne peuvent en aucun cas souscrire à ces pass, même s'ils sont domiciliés hors du Japon. * Pour souscrire, un passeport étranger ou une attestation de séjour de courte durée sont requis.

PRESSE Un quotidien au plus près du réel

Très bien implanté dans la région, le *Kumamoto Nichinichi Shimbun* défend avec vigueur son enracinement local.



Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Près de la moitié des foyers de la préfecture est abonnée au Kumamoto Nichinichi Shimbun.

Situé à une vingtaine de minutes de la gare de Kumamoto, le siège du *Kumamoto Nichinichi Shimbun* ou *Kumanichi* pour les intimes n'a rien d'ostentatoire comme s'il cherchait à se fondre dans le paysage. D'ailleurs, lorsqu'on demande à ARAKI Masahiro, son directeur de la rédaction, de définir le journal, celui-ci explique que sa mission est *"d'être au plus près des gens"* et *"d'aller au plus profond de l'actualité locale"*. Et au cours de ses 77 années d'existence, ce quotidien, né en 1942 de la fusion, sur ordre gouvernemental, entre le *Kyûshû Nichinichi Shimbun* et le *Kyûshû Shimbun*, n'a jamais failli à son engagement et s'est imposé au fil du temps comme une référence, y compris au niveau national, pour son investissement auprès de la population locale. Cela est peut-être lié au fait que la préfecture de Kumamoto est souvent présentée comme *"le terroir des hommes de presse"*. La visite du petit musée que le *Kumamoto Nichinichi Shimbun* abrite dans l'un de ses bâtiments confirme que de nombreux grands noms de l'univers journalistique nippon de TORII Sosen à IKEBE Sanzan sont originaires de la région et que la plupart d'entre eux ont joué un rôle prééminent dans le développement du journalisme moderne dans l'Archipel.

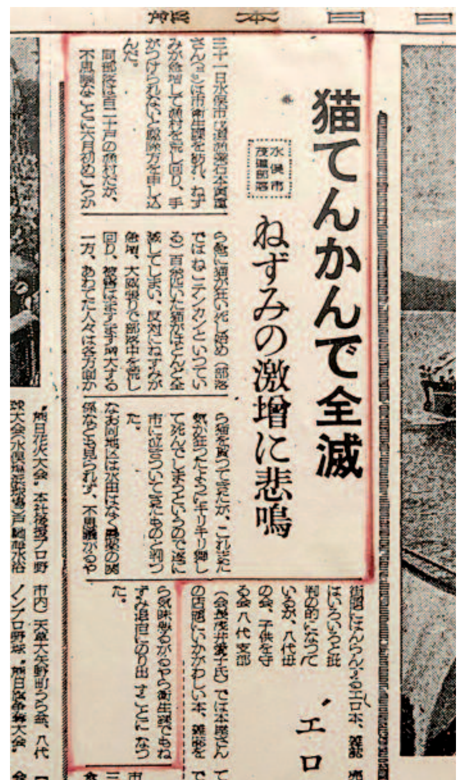
Entré en 1983 dans l'entreprise, ARAKI Masahiro est fier de cet héritage. Tout au long de sa carrière, il n'a eu de cesse de défendre la liberté d'information et de rapporter une réalité parfois dérangeante pour les dirigeants politiques et économiques locaux. Son expérience à la tête de l'antenne du quotidien à Minamata, petite cité portuaire à environ 70 kilomètres au sud de Kumamoto, l'a conforté dans sa volonté d'entretenir cette tradition. L'histoire tragique de Minamata est intimement liée au *Kumamoto Nichinichi Shimbun*. Elle est le symbole du développement économique japonais de l'après-guerre, lequel s'est déroulé au mépris du respect de l'environnement et des populations locales. Aujourd'hui, tout le monde connaît la "maladie de Minamata" *(Minamatabyô)*, mais lorsque pour la première fois, le 1er août 1954, le journal a évoqué l'impressionnante augmentation du nombre de souris à la suite de la mort *"curieuse et massive"* des chats de ce village de pêcheurs, personne n'imaginait que cela deviendrait l'un des scandales les plus retentissants de l'histoire contemporaine du pays et dont le *Kumanichi* a été l'un des fers de lance. Un peu moins de deux ans plus tard, la "maladie étrange" *(kibyô)* qui avait frappé les chats s'est étendue aux êtres humains, mais il faudra attendre septembre 1968 pour que les autorités reconnaissent qu'il s'agissait d'un mal lié à la pollution *(kôgaibyô)*, en particulier au déversement de mercure dans la mer par l'entreprise chimique Chisso.

La publication d'une série de 23 articles dans les colonnes du journal en avril 1968 intitulée *"On l'appelle maladie de Minamata" (Minamatabyô to yobu)* a marqué un véritable tournant dans la mesure où elle a permis de remettre en perspective les responsabilités des uns et des autres, mais aussi de redonner aux victimes le droit d'exister dans un pays où les discriminations vont bon train si l'on estime que vous n'êtes pas comme les autres.

A l'instar des victimes des bombardements atomiques de Hiroshima et Nagasaki, les habitants de Minamata étaient devenus des parias depuis que beaucoup d'entre eux souffraient de terribles maux.

Araki Masahiro parle aujourd'hui d'une *"mission" (shimei)* du journal à l'égard d'une population que l'on était prêt à oublier. *"On ne pouvait pas tourner la page aussi facilement. Et d'ailleurs, l'affaire n'est toujours pas complètement réglée"*, explique-t-il. L'actuel directeur de la rédaction sait que cela a contribué à donner ses lettres de noblesse au *Kumamoto Nichinichi Shimbun* et que le niveau d'exigence est donc particulièrement élevé de la part des lecteurs. *"Il y a encore tant à faire"*, ajoute-t-il. Mais ces paroles ne témoignent pas d'un sentiment de lassitude. Au contraire, il s'agit de souligner le rôle primordial du quotidien régional par rapport aux journaux nationaux. *"Nous donnons une autre dimension aux questions globales. Par exemple, lorsqu'il a été question de la signature du traité de libre-échange TPP (Partenariat TransPacifique), nous l'avons abordé à partir du point de vue local en nous demandant quelles seraient les conséquences pour notre préfecture. C'est ce qui nous distingue des grands quotidiens nationaux. Nous défendons une approche très locale de l'actualité"*, poursuit-il. *"Mon travail comme celui de tous les responsables du journal consiste en permanence à déterminer ce qui nous semble le plus pertinent pour nos lecteurs afin qu'ils aient accès aux informations utiles dans leur quotidien. Reste qu'en termes de hiérarchisation, c'est principalement le local qui prime sur le reste"*.

C'est cet attachement à défendre l'intérêt des lecteurs et ce souci de leur fournir une information à forte valeur ajoutée qui ont permis au journal de maintenir une diffusion relativement stable avec un peu plus de 290 000 exemplaires pour son édition du matin et d'être le premier quotidien de Kumamoto avec 69 % du marché devant les grands titres de la presse nationale comme le *Yomiuri Shimbun* (11,6 %) ou l'*Asahi Shimbun* (7,2 %). A cela s'ajoutent les 45 591 exemplaires de son édition du soir qui sont, dans leur quasi totalité comme l'édition du matin, portés à domicile. En d'autres termes, près de la moitié des foyers de la préfecture est abonnée au *Kumanichi*. Araki Masahiro se félicite de la confiance que les habitants de la région accordent à son journal. *"Nous récoltons les fruits de notre exigence à toujours mieux informer"*, explique-t-il avec un sourire. L'entreprise a aussi investi pour se doter d'une imprimerie moderne située dans le bâtiment qui jouxte celui de la rédaction. Pour la rentabiliser, elle est aussi utilisée en dehors des heures réservées aux deux éditions quotidiennes du journal à l'impression d'autres publications. Ses propriétaires se sont également toujours attachés à le faire évoluer sur le plan technologique afin de lui permettre de rester dans le coup. On peut d'ailleurs observer les différentes étapes de sa modernisation dans son musée souvent visité par les écoliers de la région. Ils se familiarisent ainsi avec la presse papier laquelle semble de moins en moins les

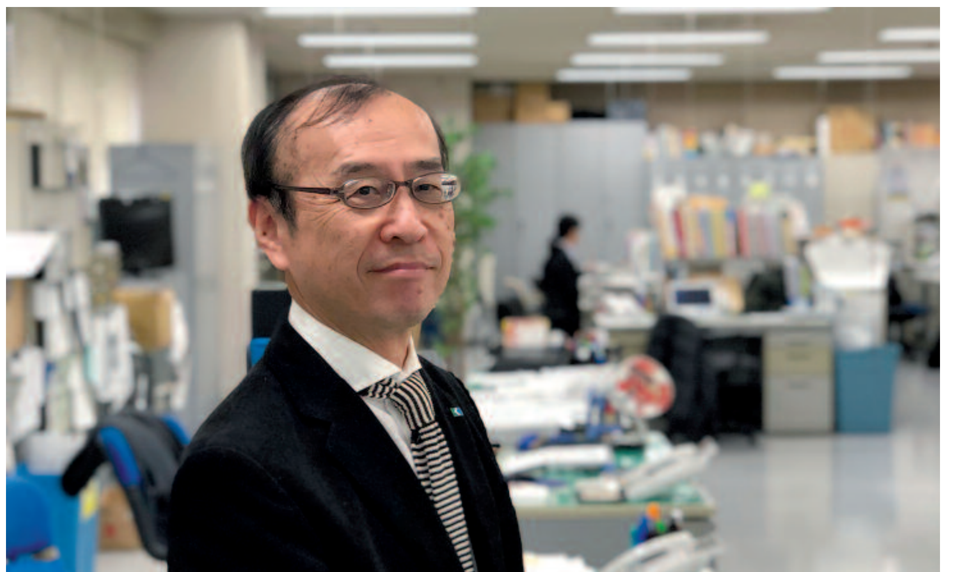


猫てんかんで全滅
ねずみの激増に悲鳴
水俣市茂道部落

三十一日水俣市茂道部落石本寅重さん(?)は市衛生課を訪れ、ねずみが急増して網村を荒し回り、手がつけられないと駆除方を申し込んだ。
同部落は百二十戸の漁村だが、不思議なことに六月初めごろから急に猫が狂い死し始め（部落ではねこテンカンといっている）百匹いた猫がほとんど全滅してしまい、反対にねずみが急増、大威張りで部落中を荒し回り、被害はますます増大する一方、あわてた人々は各方面から猫を貰って来たが、これまた気が狂ったようにキリキリ舞いして死んでしまうというので遂に市に泣きついて来たものと判った。
なお同地区は水田はなく農薬の関係なども見られず、不思議がるや

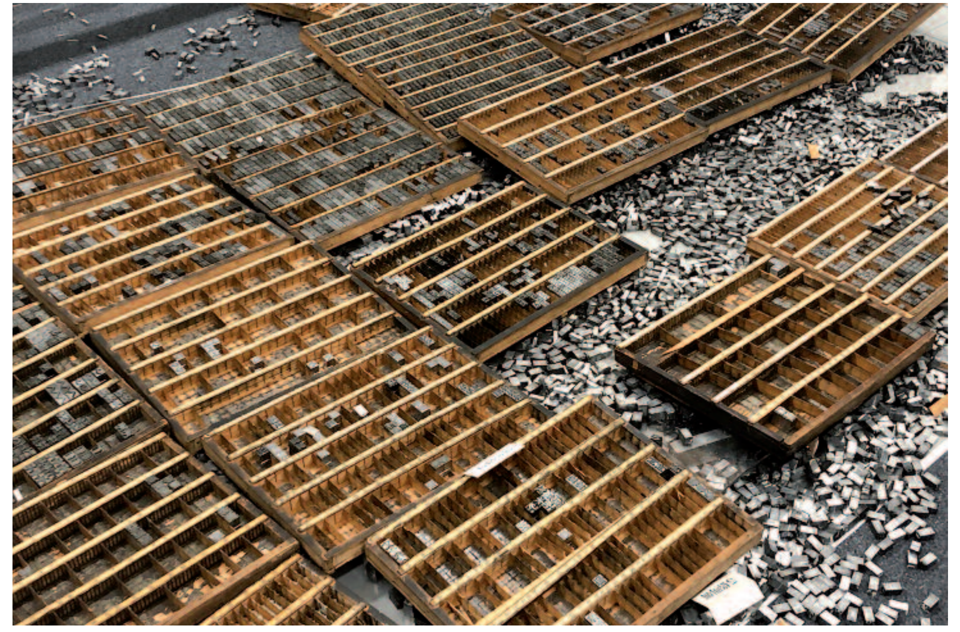
Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Publié le 1er août 1954, ce petit article est le premier à avoir parlé de la maladie de Minamata même si à l'époque il ne s'agissait que de chats.



Gabriel Bernard pour Zoom Japon

A la tête de la rédaction depuis 2017, Araki Masahiro cultive l'excellente réputation de son journal.


Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Le 14 avril 2016, un puissant séisme a secoué la région et provoqué de nombreux dégâts.



Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Le quotidien s'est doté d'une imprimerie moderne d'où sortent chaque jour quelque 335 000 exemplaires.

attirer. La direction du *Kumamoto Nichinichi Shimbun* est évidemment sensible à cette tendance. Le journal s'est doté d'un site Internet (https://kumanichi.com) qui doit évoluer au cours des prochains mois avec notamment la possibilité pour les abonnés de pouvoir lire en ligne leur journal. Le 17 décembre, il a lancé une nouvelle plateforme baptisée *Cross Kumamoto* (https://crosskumamoto.jp) qui a pour vocation de mettre en valeur la région à la fois auprès de ses habitants, mais également à de nombreux visiteurs qui l'apprécient. Elle en a d'autant plus besoin qu'elle se remet péniblement du violent séisme dont elle a été victime le 14 avril 2016. D'une magnitude de 7,3 sur l'échelle ouverte de Richter et d'une intensité de 7 sur échelle japonaise qui compte 10 niveaux, il a profondément ébranlé la région et provoqué de nombreux dégâts parmi lesquels le château de Kumamoto, fierté et symbole de toute la préfecture. On peut mesurer la puissance du tremblement de terre à l'intérieur même du musée du *Kumanichi* où les lourds casiers en bois remplis des caractères en plomb utilisés par le passé pour l'impression du journal se sont écroulés, répandant leur contenu sur le sol. *"Nous avons décidé de les laisser comme ça pour que les visiteurs mesurent le choc ressenti"*, confie MATSUSHITA Jun'ichirô qui dirige le lieu. En tant que patron de la rédaction, ARAKI Masahiro sait que cette catastrophe naturelle représente aussi un challenge pour le journal en termes rédactionnels. *"Face à un tel événement, nous devons donner le meilleur de nous-mêmes pour offrir à nos lecteurs les informations dont ils ont besoin pour remonter la pente, suivre l'évolution de la reconstruction afin qu'ils n'aient pas l'impression d'être isolés"*, assure-t-il. Il retrouve certains réflexes de l'époque où ils s'occupaient du bureau de Minamata. Il ne veut pas qu'on oublie. *"Il y a encore environ 30 000 personnes qui n'ont toujours pas retrouvé de toit"*, rappelle-t-il. Il pense aussi à l'avenir de son journal qu'il ne veut pas voir *"sombre"* car, en maintenant un tel lien avec la population, il sait qu'il y aura toujours des lecteurs pour le suivre.

GABRIEL BERNARD

SALON

AIGUILLE EN FÊTE

PARIS

LES PASSIONNES DU FIL ET DE L' AIGUILLE

COULEURS VEGETALES

7-10 MARS 2019

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES HALL 7.1

COMEXPOSIUM AIGUILLE-EN-FETE.COM #SALONAEF







Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

Les Kawaragawa se sont installés à Mizukami après la catastrophe de Fukushima et se sont lancés avec succès dans la culture de l'indigo.

Kumamoto, terre d'espoirs

Pour un nombre croissant de citadins, la préfecture s'impose comme un centre de découverte d'une vie plus écologique.

Lever aux aurores chez les Katô. Dans le petit matin glacial, Yûji enfourne les bûches, dépose la bouilloire et le pain sur le poêle , puis sort pour aller polir le riz qu'il a récolté lui-même en observant le jour poindre sur les montagnes d'Ichifusa. Dehors, on entend juste le bêlement d'une chèvre et le croassement des corbeaux. *"Il n'y a pas une maison à la ronde"*, lance-t-il en tirant sur sa cigarette d'un air satisfait. Originaire de Chiba, une ville de 98 000 habitants à la périphérie de Tôkyô, ce jardinier de 51 ans l'a quittée avec sa famille au lendemain de la triple catastrophe du 11 mars 2011 pour s'installer sur un bout de terre au sud de la préfecture de Kumamoto, le plus éloigné possible de la centrale de Fukushima. *"Quand j'ai entendu que le cœur d'un réacteur avait fondu, j'ai pris la voiture avec ma femme et ma fille et je suis parti vers le sud. Je ne savais pas encore où j'allais, mais je savais que je ne reviendrai pas"*, se souvient-il. Après avoir séjourné chez des parents et des amis à Fukuoka puis à Nagoya, les Katô sont arrivés sur les conseils d'amis à Mizukami, bourgade de 2 000 habitants, connue pour la qualité de son eau. *"Nous nous sommes mis à l'agriculture organique sans aucune connaissance ! Mais tout le monde peut le faire, il suffit d'y consacrer du temps"*, sourit sa femme en préparant amoureusement un pique-nique avec des ingrédients de leur production – carottes, champignons, pousses de bambous – qu'elle vend sur les marchés locaux. Le couple gagne peu, mais dépense cinq fois moins qu'à Tôkyô. *"Dans ces campagnes désertées par les jeunes, on peut louer des maisons pour presque rien et les retaper. Il suffit de connaître des gens, tout le monde s'entraide ici"*, explique Yûji en parlant du réseau alternatif qui n'a cessé de se développer depuis le printemps 2011. *"J'ai refait ma vie ici en partant de zéro, grâce à la famille Abe qui m'a trouvé une ravissante maison surplombant une rizière pour 5 000 yens (40 euros) par mois"*, confirme Kawaragawa Yôdai, également venu de la capitale après la catastrophe. Ce trentenaire qui n'avait pas vraiment de métier il y a sept ans s'est mis à faire de l'*aizome*, teinture traditionnelle à l'indigo qui a pratiquement disparu sur l'archipel. A présent, il cultive et confectionne à la main avec sa femme des habits et des tissus avec cette plante utilisée depuis toujours par les samouraïs qui en appréciaient ses propriétés esthétiques et antiseptiques. *"Désormais, j'exerce un métier dont je suis fier, et c'est grâce aux gens de Mizukami"*, dit-il.

Kumamoto hébergeait une communauté écologique née en 1956 après la terrible maladie de Minamata (voir pp. 6-8) provoquée par la contamination au mercure. Les habitants y avaient alors affirmé leur volonté de vivre en accord avec la nature. Après Fukushima, cet idéal de vie s'est réaffirmé. Et on assiste à Kumamoto à l'émergence d'un système parallèle basé sur l'autosuffisance et sur les principes de la permaculture, concept écologique australien déjà développé après la guerre

par le célèbre agriculteur FUKUOKA Masanobu et quelques pionniers comme ABE Masahiro et Isoko qui ont migré à Mizukami il y a 20 ans.
"Nous avons vécu neuf ans sans électricité ni eau courante ni gaz ! Mais aujourd'hui, nous sommes éclairés par la centrale nucléaire de Kyûshû. Il faut nous pardonner", plaisante ABE Isoko. Vive et pleine d'entrain, cette sexagénaire coiffée d'un chapeau de paysanne a accueilli et conseillé un bon nombre de nouveaux arrivants dans la région dont les KATÔ et les KAWAGAHARA. *"Nous ne formons pas vraiment une communauté, mais nous essayons de nous entraider et d'avoir des activités communes comme la culture sur brûlis qui sert à régénérer la forêt pour les générations futures"*, dit-elle en montrant une dizaine d'hommes et de femmes qui récoltent le *hie*, une sorte de millet japonais, au pied de la montagne Yuyama. Habillés en tenue de paysans traditionnels avec *tabi* – chaussures à deux orteils – , serviette *tenugui* serrée autour de la tête, et sac à outils artisanal autour de la taille, ils ont tous migré des villes à la suite de l'accident nucléaire. *"L'arrivée sur ces terres fertiles et le besoin de se ressourcer leur a inspiré un intérêt pour des cultures oubliées comme l'indigo ou le* hie *qui est réputé nutritif et économique"*, explique Mme ABE. *"On dit que c'est la céréale du pauvre, mais elle fait toujours partie de l'ADN japonais, ça rend fort comme un cheval !"* lance Seiroku, un grand rasta japonais vêtu d'un kimono indigo et coiffé d'un turban à la jamaïcaine d'où s'échappe une masse de dreadlocks. Depuis son arrivée dans ces montagnes, ce natif de Kyôto se consacre à la récolte des chaumes pour la construction des toitures traditionnelles, un autre savoir-faire qui se perd. *"L'accueil dans cette campagne a été mitigé au début, mais ensuite les gens d'ici ont vu qu'on était sérieusement accro à l'agriculture et qu'on avait en plus des méthodes plus ancestrales qu'eux !"* s'amuse-t-il en se rappelant la tête des paysans quand ils ont vu ces "jeunes échevelés" cultiver du millet. La culture sur brûlis avait été aussi abandonnée depuis longtemps dans la région. *"Nous sommes fiers de reprendre un savoir-faire vieux de 5 000 ans"*, rappelle ABE Isoko. *"Autrefois, tout ceci était des champs de marrons, mais les propriétaires étaient trop vieux alors les terres ont été progressivement exploitées pour le bois"*, dit-elle en montrant des forêts de cyprès bien alignés couvrant la montagne. *"Ensuite, un projet de ferme solaire a failli voir le jour sur ces terres, alors nous avons décidé avec mon mari de les acheter et de régénérer la forêt primaire en faisant de la culture sur brûlis."* Initié en 2015, le projet qui consiste à faire des cultures en jachère sur quatre ans s'est mué en une véritable association qui a pour ambition de faire renaître la forêt pour les sept générations à venir. *"Nous voulons bâtir ici un bon environnement pour nos enfants"*, assure-t-elle.



Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

ABE Isoko et son mari Masahiro ont choisi de s'installer à Mizukami il y a une vingtaine d'années. Ils aident aujourd'hui les nouveaux arrivants à s'installer.

Après la récolte, le groupe se dirige vers la ravissante maison en rondins construite par celui qu'on appelle respectueusement "Daiku", le charpentier. *"Mon mari est un voyageur, d'ailleurs, la plupart du temps, il est toujours sur des chantiers !"* explique Mme ABE. Sous les feuillages rouges et or, chacun déballe son pique-nique et le place au centre de la nappe : purée de marrons au tofu, légumes salés *tsukemono* pimentés de piment *togarashi*, pain de millet. *"Manger du millet, c'est un peu revenir au temps de nos ancêtres"*, note Seiroku. *"C'est ce que la plupart d'entre nous visent, un mode de vie autosuffisant basé sur un savoir-faire ancestral, comme le millet !"* La communauté de Kawakami n'est pas la seule à puiser son inspiration dans la tradition pour créer un nouveau mode de vie.
Au nord de la préfecture, la vallée de Kikuchi connue pour ses cascades et ses forêts automnales accueille également de nombreuses personnes en quête de nouvelles expériences de vie. *"Bienvenue à la ferme de la fermentation !"* dit MURAKAMI Kôsuke, en ouvrant la porte d'une maison coquette en rondins où sèchent au plafond des épis de blé et des boules de coton. Cet ingénieur son et DJ de 37 ans connu sous le nom de Jahmura s'est découvert une passion pour un mode de vie disparu



Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

La maison de Yoshida Kengo, alias Kengoman, ne manque pas d'impressionner le citadin.

au Japon depuis l'industrialisation. *"Je fais tout à la main sans utiliser aucune machine"*, dit-il fièrement en saupoudrant délicatement les spores d'aspergillus oryzae sur le riz pour fabriquer du *kôji*, base de l'alimentation japonaise. Son air juvénile contraste avec un style de vie ascétique. Sur la table au coin du poêle, sa jeune épouse sert le repas quotidien : riz complet, soupe miso, légumes salés et tofu. *"Nous mangeons uniquement ce que nous produisons, donc pas de viande ni de poissons, évidemment ça me change de ma vie d'avant sur la côte"*, raconte la jeune femme venue s'installer, il y a quelques mois, depuis sa lointaine ville de Kamakura au sud de Tôkyô. Né à Kumamoto, Jahmura était très loin de Fukushima le 11 mars 2011, mais l'accident nucléaire a été le déclencheur d'un changement profond. *"J'ai vu arriver à Kumamoto des tas de gens venus de l'est, un véritable exode, j'étais sous le choc"*, confie-t-il. Un mois après l'accident, il s'est rendu à Tôkyô où il a été emprisonné trois mois pour possession de marihuana. *"J'ai découvert à la bibliothèque de la prison un livre sur Bouddha. J'ai décidé de jeûner et, à ma sortie, de changer de vie."*, résume Jahmura. Il loue alors une parcelle à Kikuchi et se met à l'agriculture bio sous les conseils de MASAKI Takashi (voir pp. 16-20), un guide spirituel en matière de vie autosuffisante. *"Après Fukushima, j'avais entendu parler des propriétés des aliments à base de kôji pour prévenir les effets nocifs de la radioactivité. J'ai alors commencé à cultiver du soja pour faire du miso organique et l'envoyer dans les zones sinistrées par l'accident nucléaire"*. Sa rencontre avec un vieil agriculteur de 85 ans à Kikuchi a été décisive. *"A partir de là, je me suis vraiment concentré sur la riziculture"*, explique Jahmura en nous guidant à travers sa rizière ornée de grandes bottes de riz brunes en forme de chapeau. Une méthode naturelle de séchage qui s'était perdue avec la mécanisation agricole. *"Il m'a enseigné une technique traditionnelle de repiquage de riz qui s'appelle 100 plants en un plant"*, se souvient-il. *"Cette technique est simple : il faut espacer les plants de 30 à 45 cm. Ainsi les plants poussent moins nombreux mais beaucoup plus épais"*. Au bout d'un an, à la force de ses deux bras, ce riziculteur en herbe a obtenu des résultats spectaculaires. *"J'ai réussi à obtenir un riz de 1,60 m de haut, soit presque trois fois plus que la normale !"*. Postée sur Facebook, la photo de Jahmura au milieu de ses plants géants a été partagée 1 500 fois. *"Les gens ne pouvaient pas croire qu'on pouvait obtenir de tels résultats sans engrais ni machines. J'ai reçu plus de 1 000 messages me demandant d'enseigner cette technique"*, dit Jahmura qui a ensuite donné des interviews et des conférences dans tout le pays. *"J'ai remarqué que si on utilise les techniques traditionnelles d'avant la mécanisation de l'agriculture, on a des résultats incroyables"*, ajoute-t-il en montrant une parcelle où il cultive à la fois du blé et du soja. *"La terre se trouve enrichie et produit dix fois mieux, parfois cinquante fois mieux qu'avec des méthodes d'agriculture intensive."* Son rêve est d'acheter sept hectares de terre et de vivre comme un *hyakushô*, un paysan des temps anciens qui confectionne tout lui-même. *"Autrefois, tout le monde était hyakushô. Si nous revenons à ce système d'autosuffisance extrême, nous pourrons sortir de la globalisation et protéger notre environnement"*, estime-t-il. Un idéal qui lui coûte des efforts énormes en quantité de travail mais qui commence à payer. *"J'ai calculé que je pouvais vivre en mangeant ce que je cultivais, en portant des habits de ma production de coton et en produisant mes propres semences. Il reste seulement le carburant qui continue à manger mon budget !"* raconte-t-il. En ajoutant qu'il pense acheter prochainement un cheval pour se passer le plus possible de son véhicule. *"Pour prétendre à une vie autosuffisante, il ne faut plus être dépendant du carburant pour vivre"*, conclut-il avec conviction.

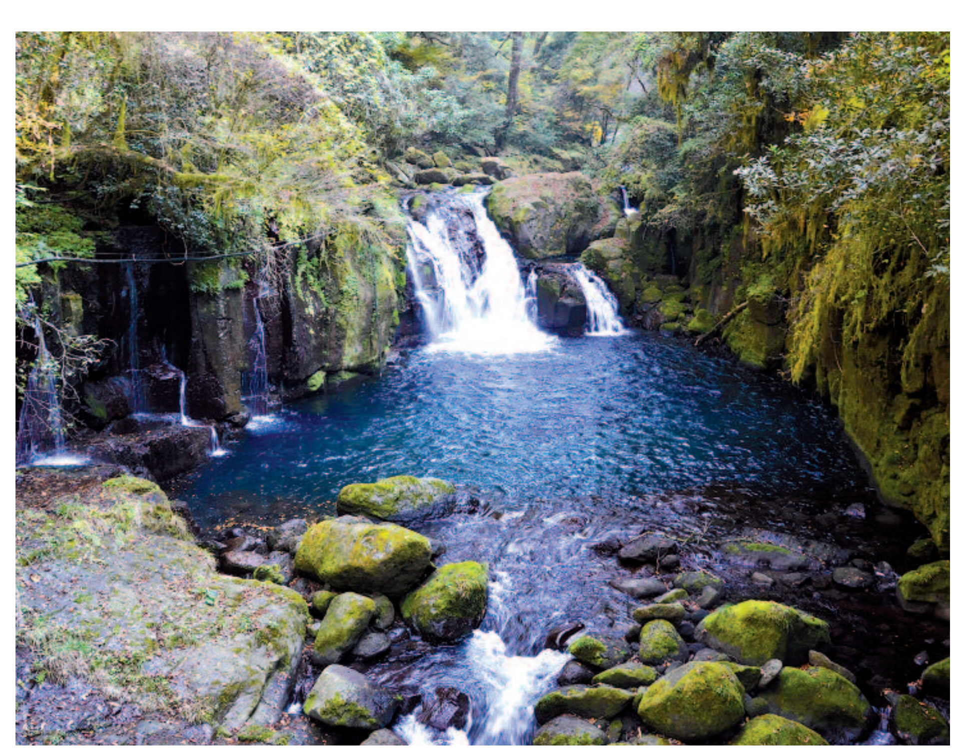
Une philosophie que partage YOSHIDA Kengo. Cet homme charismatique de 60 ans connu sous le surnom de Kengoman a inspiré nombre de familles à franchir le pas vers leurs idéaux. Depuis sept ans, il vit dans une tente en dôme dans une forêt au pied du volcan Aso avec sa femme et ses enfants. L'endroit est impressionnant après avoir vu les centres commerciaux et les *pachinko* [salles abritant des centaines de machines de jeu qui consistent à faire circuler des billes d'acier] qui longent la ville d'Aso. Par un chemin en terre, on entre dans une forêt parsemée de camélias rouges où on entend le ruissellement de l'eau et les chants des oiseaux. Au beau milieu, un dôme blanc encadré de grandes tiges de bambou, d'un panneau solaire, d'un poulailler et d'une tonne de bois mort. *"L'installation a un peu souffert avec les années, nous avons amassé beaucoup de choses !"* s'amuse Kengo en secouant ses longues dreadlocks. Sa femme Nobu est en train de préparer un curry indien sur un rocket stove, un poêle fusée fait maison, dans la cuisine extérieure qui sert aussi de salle à manger par beau temps. L'intérieur de la tente, occupé dans son moindre espace, est un mélange étonnant de yourte mongole, d'outdoor japonais et de tipis amérindien avec un fauteuil à bascule, des dreamcatchers qui pendent au plafond et une batterie coincée entre le lit et une table chauffante *kotatsu* recouverte d'une couverture. *"C'est ici que nous avons passé sept années de notre vie. Maintenant il est temps d'emménager dans une maison plus vaste que je suis en train de construire plus haut"*, raconte Kengo. Né à Saitama, au nord de Tôkyô, ce voyageur et créateur en art plastique confectionnait des maquettes pour des bureaux d'architecture quand la terre a tremblé, provoquant un tsunami et un accident nucléaire. *"Je n'ai pas hésité une seconde, j'ai réuni mes six enfants et on est tous partis dans mon van vers Kyûshû"*, explique cet antinucléaire éclairé. *"Papa nous avait dit que c'est la centrale de Hamaoka, à l'ouest de Tôkyô, qui exploserait un jour. On était donc tous briefés pour*

MURAKAMI Kôsuke a choisi de se lancer dans la riziculture en obtenant des résultats très étonnants.



Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

fuir vers l'est, mais finalement on est partis vers l'ouest", plaisante son fils Shien. Petites lunettes rondes et tignasse héritée de son père, ce jeune de 22 ans n'en avait que 15 au moment de la catastrophe et a dû quitter, du jour au lendemain, son école et ses copains. *"Je n'ai pas regretté une seconde, et puis on n'avait pas tellement le choix"*, dit-il avec un grand sourire confiant. Les choses ont été plus compliquées pour sa sœur aînée obligée d'abandonner son travail, mais contrairement à la majorité des japonais, les YOSHIDA étaient préparés depuis longtemps au pire. *"On a passé trois mois sur la route à camper ici et là. Heureusement, j'avais déjà une tente en dome et tout le nécessaire pour survivre"*, rappelle Kengo qui gagnait aussi sa vie en louant ses tentes sur des festivals en plein air. *"Finalement, nous avons rencontré MASAKI Takashi, et c'est lui qui nous a trouvé ce terrain"*, dit-il. Petit à petit, les YOSHIDA se sont organisés pour vivre dans cette forêt sur un terrain de quatre hectares. Derrière la tente principale, un ruisseau qu'on traverse par un pont pour arriver à une autre tente pour les invités. *"Cette source a été la raison pour laquelle nous avons tout de suite emménagé sur ce terrain"*, explique Kengo. En guise de salle de bain, il a installé un robinet en bambou et des toilettes "recyclables" sous une paillote. Pas de savon, pas de papier toilette, pas de douche. *"Inutile, nous avions la rivière en été et en hiver les sources thermales d'eau chaude"*, ajoute-t-il pragmatique. Dans quelques mois, il espère emménager dans sa nouvelle maison, une construction atypique en chaume, en terre et en bois qu'il a conçue lui-même. *"J'ai beaucoup appris avec le charpentier ABE Masahiro, mais c'est surtout mon fils qui est doué pour la charpente et travaille maintenant avec ABE, moi je ne fais que m'amuser !"* Bâtie quelques mètres plus haut sur un terre-plein ensoleillé, la future maison offre une vue dégagée sur le mont Aso. *"C'était mon rêve d'avoir une maison avec une vue panoramique sur les montagnes"*, avoue-t-il en grimpant par une échelle dans la chambre à coucher dont il a conservé la forme en dôme. *"De là, je peux vérifier si le volcan ne va pas entrer en éruption"*, dit-il à moitié en plaisantant. *"Autrefois, cette route de forêt menait aux pourtours du cratère. Les gens qui habitaient dans la région l'empruntaient avec leur cheval et leurs vaches, puis ils faisaient le tour pour arriver dans les villages de l'autre côté"*, dit Kengo qui a déjà économisé pour acheter un cheval. Il vit à présent avec environ 30 000 yens (200 euros) par mois en fabriquant des tentes, des instruments de musique et des rocket stoves. *"Je n'ai pas besoin de cultiver, car tout le monde m'amène du riz ou des légumes. En contrepartie je les aide au moment du repiquage."* Un peu plus bas, son fils vient d'achever de construire une maison en bois pyramidale et très art déco avec l'aide de deux amis.


Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

Au milieu d'une nature riche et abordable, les YOSHIDA ont fait le choix d'une nouvelle vie.


Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

Dans cette partie de Kumamoto, l'esprit d'entraide domine et constitue une source d'espoir.

"On l'a bâtie en deux semaines !" dit Shien. Avec son père, il est en train de préparer un camp d'hiver pour accueillir une vingtaine de jeunes qui viendront séjourner pendant un mois dans cette forêt et présenter leurs produits. *"Jusque-là, les gens vendaient lors des festivals de musique etc., mais nous avons besoin de créer un vrai circuit de distribution. Moi je veux essayer de créer un vrai marché. Le troc est la clé de l'économie parallèle (voir* Zoom Japon *n°86, décembre 2018)"*, soutient Kengo. Toujours à la recherche d'expériences nouvelles, ce rastaman espère inspirer plus de jeunes à innover en matière de vie autosuffisante. *"Nous devons créer nous-même un nouveau style de vie"*, insiste-t-il. Un défi qui ne déplaît pas à son fils et ses copains pourtant habitués au confort de la ville. *"Depuis que je suis ici, je m'éclate. On apprend à se débrouiller avec ce qu'on a alors qu'en ville, il suffit d'aller acheter ce dont on a besoin"*, note Shien. Et de s'exclamer : *"La vie sans rien, c'est vraiment stimulant !"*

ALISSA DESCOTES-TOYOSAKI



PRÉSENTE

FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA BANDE DESSINÉE **ANGOULÊME PALMARÈS 2019**

1 • FAUVE D'OR
PRIX DU MEILLEUR ALBUM
MOI, CE QUE J'AIME, C'EST LES MONSTRES
EMIL FERRIS
MONSIEUR TOUSSAINT LOUVERTURE

2 • FAUVE D'ANGOULÊME
PRIX SPÉCIAL DU JURY
LES RIGOLES
BRECHT EVENS
ACTES SUD BD

3 • FAUVE D'ANGOULÊME
PRIX DE LA SÉRIE
DANSKER
HALFDAN PISKET
PRESQUE LUNE

4 • FAUVE D'ANGOULÊME
PRIX RÉVÉLATION
TED DRÔLE DE COCO
ÉMILIE GLEASON
ATRABILE

5 • FAUVE D'ANGOULÊME
PRIX DU PATRIMOINE
LES TRAVAUX D'HERCULE
GUSTAVE DORÉ
2024

6 • FAUVE POLAR SNCF
VILLEVERMINE – TOME 1 L'HOMME AUX BABIOLES
JULIEN LAMBERT
SARBACANE

7 • FAUVE D'ANGOULÊME
PRIX JEUNESSE
LE PRINCE ET LA COUTURIÈRE
JEN WANG
AKILEOS

8 • FAUVE D'ANGOULÊME
PRIX DE LA BANDE DESSINÉE ALTERNATIVE
EXPÉRIMENTATION
SAMANDAL



1•



2•



3•



4•



5•



6•



7•



8•







@bdangouleme
#FIBD
bdangouleme.com

RENCONTRE L'homme d'un renouveau

Originaire de Kumamoto, MASAKI Takashi est devenu l'une des références pour ceux qui souhaitent se lancer dans une autre vie.

MASAKI Takashi n'a pas attendu le 11 mars 2011 pour commencer à envisager un nouveau mode de vie. Déjà en 1964, l'adolescent révolté de 18 ans, pris d'un profond dégoût pour la société japonaise, était parti sur les routes pour un voyage qui a duré quatorze ans. Inspiré par diverses communautés vivant en autarcie, il est revenu au pays en 1980 pour créer dans sa région natale de Kumamoto les bases d'une vie autosuffisante. Ses actions pour protéger l'environnement ont abouti à un livre précurseur *Ki wo uemashô* [*Plantons des arbres*, inédit en français] paru en 2002 qui parle de la nécessité de sortir du nucléaire et de la société de consommation par une révision de l'ensemble de notre système de valeurs. Ce qu'il appelle la *"naissance d'une nouvelle civilisation"* donne les clés pour commencer une vie basée sur l'autosuffisance et deviendra un guide pour beaucoup de familles qui ont fui après Fukushima à la recherche d'une nouvelle terre pour recommencer à zéro. Sept ans plus tard, l'homme aux arbres reste une référence. Je le rencontre au pied du mont Aso à Kikuchi, dans sa propriété de cinq hectares qui surplombe une vallée lumineuse couverte d'érables et de champs de thé, *"où monte aux premières lueurs de l'aube l'étoile du berger sur son croissant de lune"*. Irrigué par une eau de source, ce hameau jadis habité par cinq familles de paysans trop âgés pour l'entretenir, est devenu une retraite, mais aussi une colonie où viennent jouer des enfants de Fukushima ou de Corée. Au fond, sa cabane qui lui tient lieu de bureau et de retraite. Un lit, un poêle et de grandes fenêtres qui encadrent la forêt flamboyante de l'automne japonais. Le lieu est à l'image de cet homme sec et lumineux qui a parcouru l'Inde en quête de spiritualité, mais aussi de réponses. Avant de commencer l'interview, il regarde d'un air tendre un sapin qui se balance devant sa fenêtre, et me demande en murmurant si je peux saluer cet arbre, inspirateur de ses pensées.

Pouvez-vous nous raconter votre parcours ?

MASAKI Takashi : Je suis né en 1945 à Kumamoto. A 18 ans, alors que j'étudiais à l'université à Tôkyô, j'ai découvert *La Nausée,* le roman philosophique de Sartre et j'ai eu un vrai déclic. C'est exactement la sensation de dégoût que je ressentais, un écœurement profond à l'égard de la société japonaise. J'ai décidé de quitter tout ce qui me rattachait à ce pays, la langue, la manière de penser et de partir très loin. J'avais besoin de tout jeter pour repartir à zéro. Nous étions en 1964, l'année des Jeux olympiques de Tôkyô. J'ai débarqué à Helsinki, en passant par l'URSS. Ensuite, j'ai fait du stop et je me suis retrouvé en Afrique du Nord. De là, j'ai continué ma route jusqu'au Moyen-Orient et je suis arrivé finalement au Népal puis en Inde. On était à la veille de Noël 1996 où il y avait un immense rassemblement de beatniks à Katmandou. Là, j'ai fait plusieurs rencontres qui m'ont fait connaître la philosophie indienne. J'ai aimé l'Inde dès le moment où j'y suis arrivé.

Vous n'aviez pas d'argent, comment avez-vous accompli ce long voyage ?

M. T. : En effet, je ne travaillais pas et je n'avais pas un rond, c'est un miracle d'avoir survécu ! Je suis rentré une fois au Japon car j'avais un billet retour. Mais ensuite, je suis reparti à Calcutta avec seulement 10 dollars en poche, que j'ai dépensés la nuit même pour payer un hôtel. Quand on n'a pas d'argent, on n'attire pas les voleurs! En fait, tous les gens qui m'approchaient étaient bien intentionnés et voulaient m'aider. Les Indiens ont un grand respect pour ceux qui viennent chez eux en quête spirituelle. Cela fait partie de leur culture. Cinquante ans ont passé et je suis toujours aussi passionné par la pensée indienne.

Quel est le fondement de cette pensée indienne qui vous a inspiré ?

M. T. : C'est le principe de la non-dualité, selon la très ancienne philosophie de Vedanta, qui affirme l'unité de toutes les existences, sans division ni dispersion. L'individu ne forme qu'une seule nature divine, avec l'univers.

Avez-vous été influencé par d'autres endroits sur votre route ?

M. T. : J'ai été très marqué par la France où j'ai passé un an dans une maison en montagne près de Rodez, dans la région de Montpellier. Là, j'ai observé plusieurs communautés qui vivaient en autarcie dans ces montagnes selon un mode de vie inspiré du célèbre mathématicien et écologiste Alexandre Grothendieck, lauréat de la médaille Fields, qui enseignait à l'université de Montpellier. Ce modèle d'autosuffisance où chaque personne participe de manière individuelle à une collectivité a été une expérience très enrichissante. J'ai été particulièrement impressionné par la force des femmes et la détermination de ces gens à vivre de manière autonome. Quand je suis retourné au Japon, j'ai pensé pouvoir reproduire ce modèle collectif, mais cela n'a pas marché *(rires).*

Qu'est-ce qui vous a finalement poussé à revenir vivre au Japon ?

M. T. : J'avais 32 ans et je sentais que j'avais enfin achevé mon voyage qui avait duré 14 ans. Bien sûr, j'étais retourné au Japon entre temps, j'avais même rencontré mon actuelle épouse avec qui j'ai eu une fille. Mais jusque-là, je ne savais toujours pas comment je voulais vivre. Pour revenir, il fallait que je me sente vraiment prêt à mettre en pratique ce mode de vie autosuffisant. Et cette confiance, je l'ai eue grâce à mon expérience en France.

Vous avez bâti un véritable hameau à partir de rien, par où avez-vous commencé ?

M. T. : J'ai commencé par louer une parcelle et une maison. Mais au bout de deux ans, le propriétaire m'a demandé de tout lui restituer alors que j'avais travaillé son champs et même réparé sa maison. C'est là que j'ai compris que je ne pourrai pas être libre sans devenir propriétaire moi-même. Alors j'ai acheté un bout de terre que j'ai défriché moi-même. Ensuite, j'ai cultivé des fruits et des légumes organiques que j'ai commencé à vendre près de la ville. Puis ma femme a eu l'idée d'ouvrir un restaurant bio en plein centre de la ville de Kumamoto avec les produits que je récoltais. Le restaurant s'appelait Annapuruna, comme la ferme qui est gérée maintenant par ma fille, et est devenu un lieu de rencontres et d'échanges. Nous avons vécu entre la ville et la montagne comme ça pendant dix ans, et finalement, j'ai pu économiser suffisamment pour acquérir un terrain et une maison à Aso et tout ce qu'il faut pour vivre en autosuffisance. Bien sûr cela a pris beaucoup de temps. Rien que pour tirer l'eau sur 2 km à partir de la source, il a fallu six mois. A présent, je suis, comme on dit, "retraité". Je veux me consacrer à des choses plus importantes. Vivre en autosuffisance, c'est vouloir vivre libre. Mais dans quel but ? J'en étais là de mes réflexions quand le 11 mars s'est produit.

Où étiez-vous lors de la triple catastrophe du 11 mars 2011 ?

M. T. : Ici même. Tous les jours, des gens arrivaient et s'entassaient dans ma ferme. Je n'avais que cet endroit pour les accueillir. Ils venaient, par le bouche-à-oreille, à la recherche d'un autre mode de vie, mais ils ne savaient pas comment s'y prendre. Après environ six mois, beaucoup d'entre eux sont finalement rentrés d'où ils venaient. Ils n'avaient pas la force pour ce changement. Vivre de ses propres moyens sans être salarié demande une conviction très grande. Bien sûr, si on essaie vraiment, je pense que cela est possible pour tout



Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

le monde. Mais certains n'ont pas la détermination nécessaire.

Comment devenir plus fort ?

M. T. : Il faut avoir la conviction qu'on ne peut pas retourner en arrière. A l'université, j'ai été très impressionné par le travail de l'anglais Arnold J. Toynbee, spécialiste en histoire des civilisations. D'après lui, toute civilisation a une fin. Mais en réglant le problème qui a causé sa destruction, une nouvelle civilisation naîtra. Au Japon, nous assistons véritablement à la fin d'une civilisation. Les enfants sont l'avenir et pour cela, il faut changer le système d'éducation.

Dans une interview à la revue *Spectator* en 2012, vous avez expliqué que les parents s'en remettaient trop à l'école. Vous avez éduqué vous-même votre fille ?

M. T. : Oui. Mais je ne ne sais pas si c'était un bon choix *(rires)*. Je ne désirais pas que mon enfant fasse toute son éducation dans un cadre classique. Je l'ai alors retirée de l'école à la fin du primaire. Mon idée était de créer une école libre pour ne pas laisser l'enfant seul. J'ai commencé à organiser des réunions avec aussi des parents pour que ce modèle inspire d'autres écoles. Mais ça n'a pas marché. De plus en plus de parents venaient me voir pour me demander d'inscrire leur enfant au lieu d'en créer une chez eux ! Peut-être que c'est une question de temps. En France, ils sont très avancés dans ce domaine. L'éducation fait naturellement partie du système d'autosuffisance.

Votre fille a un mode de vie très proche de la nature et cultive du thé organique. Pensez-vous que l'autosuffisance va de pair avec une éducation autonome ?

M. T. : L'école est difficilement compatible avec un mode de vie autosuffisant. Dans le système scolaire classique, l'enfant est pris en étau entre deux visions du monde radicalement différentes. D'un côté, l'école et de l'autre, ses parents. La plupart du temps, il va choisir l'école à cause de ses camarades et creuser un fossé avec ses parents. Pour cette raison, je pense qu'il est primordial de créer sa propre école, son propre système d'éducation. Mais très peu de parents le font, car ils n'en comprennent pas encore la nécessité et c'est très frustrant. Pourtant, nous avons ce choix là. L'Etat a l'obligation de créer des écoles pour les enfants, mais l'enfant n'est pas obligé d'y aller.

En quoi l'école japonaise donne une vision radicalement opposée aux enseignements que veulent donner des parents qui vivent en autosuffisance ?

M. T. : C'est une école qui a été créée pour former des militaires. La loi sur l'Education nationale est née en 1890, avant le début de la guerre sino-japonaise de 1894-95 puis a été révisée en 1940 à la veille de la guerre du Pacifique. Après le conflit et jusque dans les années 1960, l'enseignement s'est ouvert. Mais ensuite, l'Etat a ordonné à tout le corps enseignant de lire et d'apprendre par cœur le rescrit impérial d'éducation créé par le gouvernement de Meiji. Quelle aberration ! L'éducation est devenue un outil de propagande au service de l'Etat au lieu de servir l'humain.

Vous avez évoqué l'exemple des communautés en France qui était difficilement exportable au Japon. Votre objectif est de créer ici un noyau familial autosuffisant mais sans collectivité ?

M. T. : Non, l'autosuffisance véritable se crée de manière collective. Même si on vit de manière autonome sur son propre territoire, il faut avoir une prise sur le local et une perception commune de l'économie. Jusqu'à maintenant, le noyau était au niveau de ma famille, puis cela s'est élargi au niveau de la famille de ma fille. Je me suis rendu compte que la gestion est très difficile et que nous avons besoin de plusieurs familles. Nous en sommes encore au stade de l'expérimentation, mais il faut que ça réussisse pour utiliser cette expérience comme un modèle. Mais comme je le disais, produire un système autosuffisant commun n'est pas facile dans une société aussi hiérarchisée que le Japon. On crée un lien de dépendance qui détruit la communauté alors qu'en France, chaque



Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

Aujourd'hui "retraité", Masaki Takashi continue néanmoins à défendre un mode de vie fondé sur l'autosuffisance.

individu est solidaire de manière autonome. C'est ce qui fait sa force.

A partir de 2007, vous aviez entamé des marches à travers le Japon pour débattre de la nécessité de sortir du nucléaire avec les collectivités locales où sont implantés 54 réacteurs. La catastrophe de Fukushima a-t-elle eu un impact sur la prise de conscience collective ?
M. T. : Oui bien sûr, mais ce n'est pas suffisant. On a déjà redémarré quatre réacteurs à Kyûshû et cela peut aller très vite. Je pense qu'il faudrait inclure un article dans la Constitution pour protéger la vie. Les défenseurs de l'article 9 insistent toujours sur le fait que ce sont les Japonais qui ont créé cette Constitution pacifiste. Mais on peut dire que s'ils ont été en mesure de créer un tel texte ils ont aussi été capables de provoquer un accident nucléaire de niveau 7. Finalement, sans faire la guerre, le Japon a quand même été détruit. Mais jusqu'à ce jour, personne n'a rédigé de Constitution pour protéger la vie.

Vous avez écrit récemment un fascicule intitulé *Constitution pour la paix et la vie*. S'agit-il d'une tentative de réforme constitutionnelle ?
M. T. : Non. Beaucoup le croient, mais ce n'est pas le cas. C'est un livret que j'ai écrit pour servir de base à une nouvelle conception de la Constitution et que je distribue gratuitement à titre de réflexion. Pour protéger l'actuelle Constitution, il faut y inclure la vie. De manière générale, je pense que les mouvements de mobilisation citoyenne pour protéger l'article 9 ne sont pas suffisants, il faut viser la politique. Le 11 mars nous a donné l'opportunité de faire ce pas en avant.

Dans l'entretien à *Spectator*, vous avez décrit la politique comme le *nukazuke*, ce plat japonais à base de son de riz dans lequel on met beaucoup d'ingrédients...
M. T. : Oui tout à fait, car si on ne mélange pas la base du *nukazuke*, il pourrit. Le Parti libéral-démocrate au pouvoir est comme ce plat qui n'a pas fermenté. On aura beau y ajouter de belles aubergines et des concombres, il sera toujours pourri.

Vous avez dit aussi qu'avant vous n'aviez aucun intérêt pour la politique, mais que vous aviez compris votre erreur. Allez-vous vous présenter aux prochaines élections municipales ?
M. T. : Non, je participe en coulisses aux élections mais je ne présente pas ma candidature. Cela fait déjà dix ans que je forme de jeunes politiciens. Car s'il y a des jeunes, les gens recommenceront à voter. Deux d'entre eux sont devenus députés dont MIYAKE Yôhei.

MIYAKE Yôhei est un musicien qui a créé son propre style de campagne électorale en invitant des rappeurs sur scène pour mobiliser un nombre record de jeunes apolitiques. Pensez-vous qu'il soit un espoir pour la jeune classe politique japonaise ?
M. T. : Oui, j'ai assisté à un de ses "festivals électoraux" à Ikebukuro il y a deux ans. C'était formidable. Il a réuni des milliers de personnes, essentiellement des jeunes. Mais ensuite il a commis l'imprudence de rencontrer la femme du Premier ministre ABE ce qui lui a valu des critiques extrêmement sévères et une mise au ban par ses électeurs. En politique, il faut être doublement prudent. Je pense qu'il a vécu une expérience très douloureuse, mais s'il réussit à la surmonter en se présentant au prochain scrutin, il sera très fort. Ce seront des élections pour élire à la fois des députés et des sénateurs, un moment crucial pour le pays.

Quels sont vos projets pour 2019 ?
M. T. : En marge des élections en juillet prochain, je suis en train d'organiser une grande marche pour la paix avec des enfants japonais mais aussi coréens. La "peace walk" est un concept qui m'est apparu alors que je faisais le tour de la Corée à pied il y a 10 ans.

Pensez-vous que le Japon doit se rapprocher de son voisin coréen ?
M. T. : Absolument. Les relations nord-sud sont très importantes aussi bien pour la Corée que pour le Japon. Et ces derniers temps, il y a des chances inespérées de dialogue. Vous vous rendez compte qu'il y a encore un an, on n'arrêtait pas de parler de missiles nord-coréens et que maintenant on parle de réunification, c'est extraordinaire ! Si la Corée se réunifie, il n'y aura plus de raison valable de réviser la Constitution.

La Corée possède aussi de nombreux réacteurs nucléaires ?
M. T. : Oui, tout à fait. Et en cas d'accident en Corée, le Japon peut être touché et vice et versa. Cet été, j'ai accueilli des enfants coréens et des enfants de Fukushima. Ils étaient très contents et communiquaient grâce à une application de traduction sur leur smartphone, c'était incroyable ! Il y avait une petite fille qui était née au moment de l'accident et ce garçon coréen qui parlait du service militaire, ils s'entendaient tellement bien. Pour moi ces rencontres culturelles sont le ciment pour construire la paix dans le monde. Encore faut-il que les adultes aient une idée claire de la direction à prendre.

Quelle direction vous semble prioritaire pour l'avenir ?
M. T. : La réforme de l'éducation. Finalement, les écoles d'aujourd'hui forment des gens qui construisent le nucléaire. Mais à l'avenir, nous avons besoin d'écoles qui éduquent les gens pour en sortir. On ne peut pas revenir à notre ancien mode de vie, mais on peut bâtir une nouvelle civilisation. Cette idée, je l'ai étudiée pendant toutes ces années où j'ai vécu en Inde. Et récemment, j'ai enfin compris que ce n'était pas pour mon développement personnel que j'avais appris toutes ces choses ; mais pour apporter une solution aux problèmes que nous vivons.

PROPOS RECUEILLIS PAR A. D.-T.

HISTOIRE De l’ombre à la lumière

Situées au large de Kyûshû, les îles Amakusa ont été un des hauts lieux du christianisme au Japon.

Situé au sud de Shimoshima qui, avec Kamishima, forme les deux principaux éléments des îles Amakusa, le petit village de pêcheurs de Sakitsu incarne la coexistence pacifique entre les trois religions dominantes de la région : le bouddhisme, le shintoïsme et le christianisme. Symbole de cette entente, le *shuinchô*, carnet remis aux fidèles sur lequel sont apposés les sceaux des temples et des sanctuaires où ils se rendent pour prier. A la différence de tous ceux qu’on rencontre au Japon, celui que l’on peut obtenir à Sakistsu est unique. Il possède un troisième volet où figure le sceau vermillon de l’église catholique locale. La supérieure du temple Fuôken affiche un large sourire, car ce document illustre la particularité de ce village qui a été inscrit au patrimoine mondial de l’Unesco au début de l’été 2018 en même temps que la cathédrale d’Oura, à Nagasaki, et d’autres sites liés à la persécution des Chrétiens au tournant du XVIIe siècle.

Amakusa n’a pas été épargné par cette campagne d’éradication de la religion catholique lancée par le shogunat à partir de 1614. Elle fut d’autant plus vive dans cette partie de l’Archipel que le nombre de fidèles y était élevé. Le missionnaire portugais Luis de Almeida, qui participa activement à l’évangélisation de Kyûshû, y fit un grand nombre de conversions à la fin du XVIe siècle. Amakusa devint un centre très actif grâce à l’installation de l’Amakusa Gakurin ou Amakusa Collegio qu’il fonda et où, grâce à la présence d’une presse Gutenberg, il favorisa la diffusion d’écrits religieux et littéraires. Si l’on ajoute que les missionnaires et les fidèles originaires de la région de Kyôto vinrent se réfugier à Amakusa pour fuir les attaques dont ils faisaient l’objet, la région s’imposa comme l’un des plus importants bastions du catholicisme au Japon.


Odaira Namihei pour Zoom Japon

Au hasard des rues, on peut apercevoir à Sakitsu des objets de culte chrétien.

C’est ce qui explique pourquoi la résistance à la politique d’interdiction décidée par les autorités shogunales y a été particulièrement vive, notamment lors du soulèvement de 1637. Jusque-là, le pouvoir cherchait à obtenir de la part des résidents la preuve qu’ils n’étaient pas chrétiens en procédant à l’épreuve de l’*e-fumi* qui consistait à demander aux personnes suspectées d’avoir la foi chrétienne de fouler au pied l’effigie de Jésus ou de la Vierge Marie. Ceux qui refusaient de renoncer à leur croyance étaient déportés ou plus souvent exécutés. La violence qui s’abat progressivement sur Amakusa conduit une bonne partie des fidèles à se rebeller sous la direction du jeune MASUDA Shirô que l’on connaît surtout sous le nom d’Amakusa Shirô. Un mémorial lui ait consacré à Amakusa (977-1 Oyanomachinaka, Kami-Amakusa. Ouvert de 9h à 17h, 600 yens). Près de 27 000 insurgés


Amakusa Christian Museum

La bannière des révoltés du château de Hara est visible au Musée des chrétiens d’Amakusa.

se réfugièrent au château de Hara, une ancienne forteresse située dans la préfecture de Nagasaki, qu’ils défendirent avec véhémence face aux troupes

Odaira Namihei pour Zoom Japon

Erigé en 1647, le sanctuaire Suwa avec son torii de 1685, le plus ancien d'Amakusa, a été fréquenté par les "chrétiens cachés" qui y priaient leur dieu.

shogunales composées de 120 000 hommes. Ce qu'il reste du château a aussi été inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco et on peut découvrir au Musée des Chrétiens d'Amakusa (19-52 Funenoomachi, Amakusa. Ouvert de 8h30 à 18h, 300 yens) un impressionnant diorama qui reconstitue la bataille. La bannière des révoltés y est également exposée, offrant ainsi un témoignage direct de cet engagement à défendre leur foi face à un pouvoir déterminé à les exterminer. Le shogunat obtint même le soutien armé des Hollandais installés à Hirado, au nord de Nagasaki, pour qu'ils bombardent le château depuis la mer.

Le siège se solda quelques mois plus tard par une défaite cinglante pour le camp chrétien et l'exécution de la plupart des meneurs. Cette émeute, connue sous le nom de Shimabara, faisait suite à de nombreuses exactions commises sur ordre du pouvoir shogunal comme en témoigne à quelques pas du Musée des Chrétiens d'Amakusa la stèle des 1 000 martyrs située dans le parc qui porte le même nom et domine la ville. C'est là qu'avait été érigé le château de Hondo, ancien fief du daimyô chrétien KONISHI Yukinaga défait lors de la



Reproduction d'une presse Gutenberg au Musée du rosaire à Ôe.



L'église d'Ôe a été bâtie en 1933 sous l'égide du père Ludovic Garnier.

fameuse bataille de Sekigahara (1600) qui avait permis à TOKUGAWA Ieyasu d'asseoir son emprise sur le Japon et imposer par la suite son rejet notamment de l'influence chrétienne.

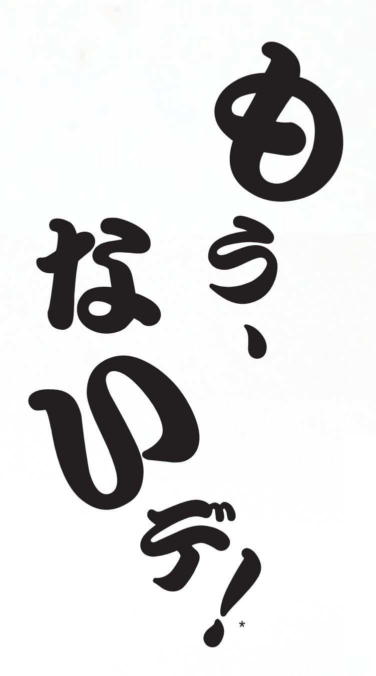
Comme dans d'autres parties concernées de l'Archipel, cette politique antichrétienne s'est renforcée après 1638. Malgré les persécutions dont ils ont fait l'objet, les fidèles ont continué à pratiquer leur religion en cachette, d'où l'émergence de l'expression *"Chrétiens cachés" (kakure kirishitan)*. En se rendant au Musée du rosaire (1749 Ôe, Amakusa-machi. Ouvert de 8h30 à 17h, 300 yens) qui se trouve en contrebas de l'église d'Ôe construite, en 1933, en craie blanche par le père Ludovic Garnier, on découvre l'ingéniosité de ces fidèles persécutés capables d'aménager des petites pièces secrètes pour prier ou bien de concevoir de petites statues de la Vierge travestie en Kannon, déesse de la miséricorde dans le bouddhisme japonais, afin de ne pas être attrapés et suppliciés comme tant d'autres. A Sakitsu, au sanctuaire Suwa qui domine l'église achevée en 1934 moitié en bois moitié en béton faute de moyens, les Chrétiens cachés obligés de s'y rendre psalmodiaient *"Anmenriyusu"*, déformation de *"Amen Deus"*, pour ne pas attirer l'attention.

Pendant plus de deux siècles, les Chrétiens d'Amakusa ont dû faire preuve d'ingéniosité. L'inscription de ces sites au patrimoine de l'Unesco permet de mettre en lumière cette histoire tragique que la population locale défend avec force. Le rétablissement de la liberté de culte en 1865 a permis le retour de missionnaires étrangers au premier rang desquels des Français issus des Missions étrangères de Paris comme le père Ludovic Garnier à Ôe ou le père Augustin Halbout à Sakitsu. Si les persécutions ont entretenu une certaine crainte chez les habitants, aujourd'hui ceux qui croient en Jésus ou la Vierge ne se cachent plus. Les églises où parfois l'on se déchausse et s'assoit sur des tatamis font le plein lors des offices et dans les rues de Sakitsu, on peut apercevoir en levant la tête des statuettes de Marie dans certaines maisons.

A l'entrée du port, une plus grande statue de la mère de Jésus a été installée. Elle protège les pêcheurs qui la saluent à chacun de leur passage. Mais cela ne les empêche pas de participer aux *matsuri* (fêtes locales, voir *Zoom Japon* n°52, juillet 2015) largement inspirées par le shintoïsme. A Sakitsu où les trois religions cohabitent en harmonie, avant que l'actuelle église soit construite, l'ancien lieu de culte chrétien jouxtait l'entrée du sanctuaire Suwa comme en témoigne la présence de statues de Marie et d'une croix. Sous le ciel bleu d'Amakusa, les religions ont fait la paix. **ODAIRA NAMIHEI**









En quelques minutes,
goûtez aux fameuses nouilles UDON
de chez Kunitoraya.

C'est rapide ! Seulement avec de l'eau bouillante.
C'est très bon ! Parce que c'est Kunitoraya.
De plus, ce n'est pas cher ! En vente chez Kioko.



www.kunitoraya.com

* **Produit épuisé. Réapprovisionnement fin mars.**



www.kioko.fr

PATRIMOINE **Pour le meilleur et pour le pire**

La région a activement participé au développement économique du pays au tournant du XXe siècle.

Pour la plupart des touristes, la préfecture de Kumamoto vaut pour sa nature, le magnifique château de Kumamoto et désormais Kumamon, mascotte créée, en 2010, pour promouvoir la région à l'occasion de l'ouverture de la ligne de train à grande vitesse sur l'île de Kyûshû (voir *Zoom Japon* n°42, juillet 2014), dont la notoriété a largement dépassé les frontières de la région et du Japon même. Pourtant, Kumamoto doit en partie sa réputation à son histoire industrielle. Celle-ci a laissé de nombreuses traces parfois tragiques comme à Minamata, mais toujours indélébiles dans la mémoire d'une population fière d'avoir participé au développement du pays. Minamata, qui célébrera en avril ses 130 années d'existence en tant qu'entité administrative, est désormais connu dans le monde par la maladie dont une partie de ses habitants a été victime suite au rejet de métaux lourds dans la mer par l'usine Chisso qui y a été fondée en 1932. Aujourd'hui, l'établissement industriel, responsable de la contamination de plus de 13 000 personnes reconnues et de quelque 25 000 autres qui attendent encore une reconnaissance de leur cas, est toujours là. Il fait face à la gare de Minamata. Il est l'incarnation d'une phase de l'industrialisation de l'Archipel au cours de laquelle seuls les résultats économiques comptaient. Le prix à payer a été tellement lourd comme l'ont montré les photos des victimes prises par le Japonais KUWABARA Shisei ou l'Américain William Eugen Smith et les récits poignants de la regrettée ISHIMURE Michiko que le Japon a finalement revu sa politique industrielle. Il aura fallu une tragédie comme celle de Minamata pour que la prise de conscience ait lieu. Ce point noir de l'histoire locale n'est toujours pas réglé et de nombreuses personnes ne peuvent pas oublier même si les autorités vantent désormais la décontamination des lieux.

Plus au nord de la préfecture, à Arao, on ne veut pas non plus tirer un trait sur le passé industriel de la ville. Il ne s'agit pas de se souvenir de la pollution bien qu'elle n'y ait pas échappé, mais de rappeler que la cité a participé activement à la croissance du pays grâce notamment au charbon. Lorsqu'il arrive à la gare d'Arao, le visiteur est accueilli par des panneaux lui annonçant l'inscription de la fosse de Manda *(Mandakô,* 200-2 Haramanda, Arao. Ouvert de 9h30 à 17h, fermé le lundi, 410 yens) au patrimoine mondial de l'Unesco avec plusieurs autres sites industriels de la révolution de Meiji. Faisant partie de la mine de charbon Miike qui s'étend principalement dans la préfecture voisine de Fukuoka, la fosse de Manda dont l'activité charbonnière a cessé en 1951, mais qui a continué à être utilisée par le groupe Mitsui jusqu'en 1997, possède quelques bâtiments témoignant du rôle crucial joué par la région dans le développement du pays au tournant du XXe siècle. A la différence de la ville d'Ômuta, dans la préfecture de Fukuoka, dont le premier puits a été ouvert au XVe siècle, la fosse de Manda a été aménagée en 1899 et son exploitation a commencé trois ans plus tard, c'est-à-dire en l'an 35 de l'ère Meiji.

En s'en approchant, on saisit rapidement la raison pour laquelle le lieu a été choisi pour figurer sur la liste des sites proposés à l'Unesco. Il s'en dégage, malgré le manque d'entretien qui a précédé son inscription, une certaine puissance. Les édifices en briques rouges rappellent l'influence européenne puisque celles-ci ont été importées de Grande-Bretagne. Ils témoignent d'une époque où la région vivait surtout au rythme du charbon. Ils abritaient notamment la machinerie qui permettait aux mineurs de descendre à 268 m, au fond du puits n°2 pour en tirer ces pépites noires si importantes dans la transformation du pays. Des guides bénévoles, souvent d'anciens salariés, accompagnent les visiteurs pour une plongée de quelques minutes dans l'univers de la mine au Japon. Comme l'a écrit, en 1908, NATSUME Sôseki dans *Le Mineur (Kôfu,* trad. par Hélène Morita avec Shizuko Bugnard, éd. Le Livre de poche), *"des travailleurs, le mineur était le plus cruellement exploité".* On y a fait travailler pendant longtemps des femmes, des enfants et des prisonniers avant que l'entreprise décide au lendemain de la Première



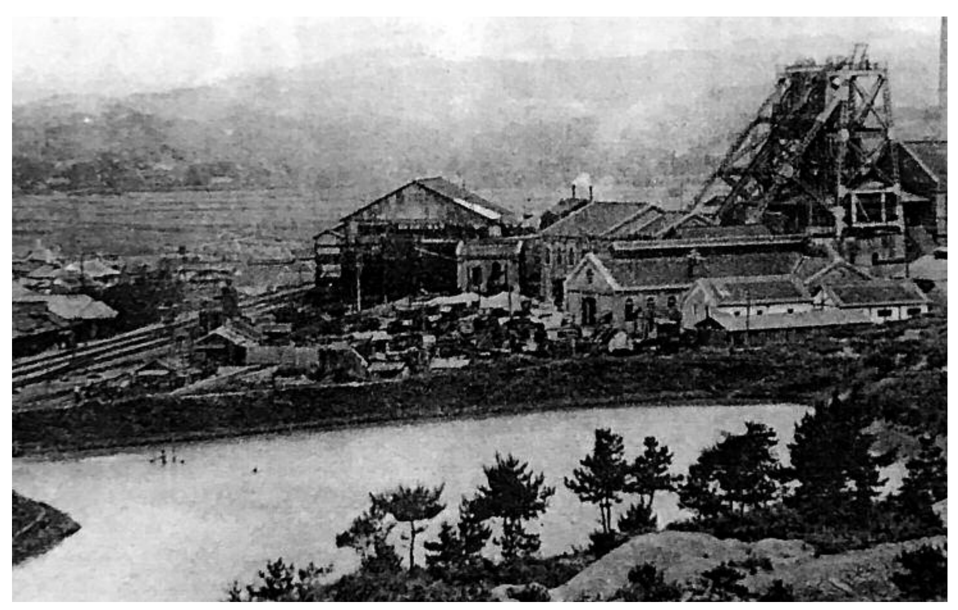

Gabriel Bernard pour Zoom Japon



Construits avec des briques importées de Grande-Bretagne, ces bâtiments ont aujourd'hui 110 ans.







Jusqu'à la Première Guerre mondiale, la main-d'œuvre était composée de femmes, d'enfants et de prisonniers.



Le site est inscrit à l'Unesco depuis 2016.

Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Gabriel Bernard pour Zoom Japon

A 75 ans, Sôbu Masayoshi, vendeur d'ékiben à la criée, est une des légendes de la gare de Hitoyoshi.

Guerre mondiale d'y mettre un terme au profit d'une main-d'œuvre plus qualifiée.

Témoin de cette évolution, la construction en 1916, juste à l'entrée du site, d'un petit sanctuaire shintoïste. Le *Yama no kami saishi shisetsu* [installation rituelle pour le Dieu de la montagne] a été installé à cet endroit pour que les mineurs prient pour la protection du site. Jusque-là, la sécurité n'était pas une priorité surtout lorsque les propriétaires de la mine disposaient de travailleurs corvéables à volonté. A écouter les guides qui ont vécu la dernière phase de l'exploitation minière locale, on comprend en effet que les mineurs sont devenus progressivement les porte-parole de la contestation ouvrière, notamment après la Seconde Guerre mondiale. Ils racontent à ceux qui s'y intéressent les grandes grèves de 1959 déclenchées après le licenciement massif décidé par la direction en raison de la récession dans le secteur charbonnier. Ils sont intarissables comme l'est aussi Sôbu Masayoshi, vendeur d'*ekiben* (boîtes repas vendues dans les gares), à la gare de Hitoyoshi, ville située au sud de la préfecture de Kumamoto. A 75 ans, il est l'un des derniers à exercer cette profession et il ne rate aucun départ de train dans cette ville qui fut l'une des principales cités ferroviaires du pays. Au siècle dernier, un quart de sa population travaillait dans les chemins de fer et de nombreux vestiges rappellent le temps où Hitoyoshi était une étape incontournable. M. Sôbu, longiligne et toujours souriant, se souvient de l'époque où les puissantes locomotives à vapeur faisaient résonner leur sifflet et l'on pouvait les suivre le long de la rivière Kumagawa grâce au panache de fumée. Il retrouve l'agitation que procuraient ces machines grâce à la mise en service de la SL Hitoyoshi (www.jrkyushu.co.jp/english/train/sl.html), train touristique tiré par la loco 58654 de 1922, entre Kumamoto et Hitoyoshi. 2h30 d'un voyage inoubliable au cœur des paysages montagneux de Kumamoto en savourant le fameux *ekiben Kurimeshi* (riz aux marrons), spécialité vendue avec amour par l'énergique M. Sôbu.

Gabriel Bernard

SYMBOLE Notre château sinon rien

Après les dégâts subis par l'édifice à la suite du tremblement de terre d'avril 2016, sa reconstruction est devenue une priorité.

Fierté de toute une région, le château de Kumamoto est un peu le poumon de la ville et plus largement de la préfecture qui porte le même nom. Si le monument se porte bien, les habitants regardent l'avenir avec une certaine dose d'optimisme. En revanche, s'il souffre, tous les regards se portent vers lui et chacun attend avec fébrilité qu'il retrouve la pleine possession de ses moyens. Il n'est donc pas étonnant qu'une bonne partie de la population locale se soit émue des destructions subies à la suite du violent séisme du mois d'avril 2016. Le château n'a pas été le seul endroit touché par la catastrophe, mais ses 8 000 m² de murs détruits en ont été rapidement le symbole de la région meurtrie. Les secousses ont en effet provoqué la mort de dizaines de personnes, fait des milliers de blessés et mis à la rue plusieurs dizaines de milliers de personnes qui, pour certaines d'entre elles, vivent encore dans des abris près de trois ans après la catastrophe.

Le château s'est imposé comme le marqueur de ce tremblement de terre, car les dégâts provoqués ont largement dépassé ceux du tremblement de terre de 1889 qui avait provoqué l'effondrement de 2 700 m² de murs. Il faut remonter à 1877, date à laquelle il fut incendié par les troupes hostiles aux réformes initiées par l'empereur Meiji. Le château avait alors plus de 250 ans d'existence. Construit à l'origine en 1607, le seul élément d'origine est la tour Uto Yagura située à gauche de l'entrée. Ce bâtiment qui servait à entreposer des armes a heureusement été épargné par le séisme d'avril 2016. Ce n'est pas le cas du donjon *(tenshukaku)* qui a été fortement endommagé, provoquant la stupeur. Pendant plusieurs jours, les médias n'ont pas cessé de montrer des images de cette bâtisse qui servait autrefois de refuge à la famille du seigneur Hosokawa. Même s'il n'était plus d'origine, sa reconstruction remontant à 1960 et 1990, il s'était imposé comme la référence locale.



Heureusement, la tour Hitsujisaru Yagura n'a pas été endommagée lors du séisme d'avril 2016.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Aussi la décision rapide d'entamer des travaux de rénovation pour le remettre sur pied a-t-elle été accueillie avec soulagement par l'ensemble de la population et comme l'illustration de la volonté d'un retour à la normale le plus rapide possible. Toutes choses égales par ailleurs, cela a produit le même effet sur la population locale que la remise en service des tramways à Hiroshima quelques jours après l'atomisation de la ville en août 1945 ou lorsque la compagnie Sanriku Tetsudô a rouvert en partie l'exploitation de sa ligne de train peu de temps après le séisme du 11 mars 2011 qui avait détruit la quasi totalité des infrastructures. Dans un pays ayant connu de nombreuses catastrophes, des symboles comme ceux-là sont indispensables pour éviter de sombrer totalement dans le désespoir. Les efforts consentis ont porté leurs fruits puisque les échafaudages qui entouraient l'édifice ont été retirés à l'automne dernier, laissant espérer l'achèvement de la restauration du donjon pour cette année, date importante puisque Kumamoto sera sous les feux des projecteurs grâce à la Coupe du monde de rugby (voir *Zoom Japon* n°85, novembre 2018) et au mondial de handball féminin qui se dérouleront respectivement en septembre-novembre et novembre-décembre prochains. Mais le chantier sera loin d'être terminé notamment au niveau des murs extérieurs. Le tri des pierres n'est pas fini et la remise en état qui s'apparente à un puzzle géant va encore exiger beaucoup de temps. Mais en dépit de ces blessures encore visibles, le symbole de Kumamoto a retrouvé son allure.

O. N.



Le parc du Château de Kumamoto

Plongez dans une reconstitution historique de l'ère Edo

Au pied du Château de Kumamoto, JOHSAIEN, ce parc d'attractions vous fera découvrir le Japon de l'époque d'Edo. Petits comme grands partagez une expérience unique animée par des équipes costumées, tout en savourant les spécialités régionales !



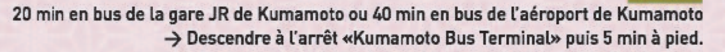
Musée du Château de Kumamoto
« Théâtre Wakuwakuza »
Visite du château en 3D.
Découverte du château de l'époque d'Edo en réalité virtuelle.
Possibilité d'une promenade en kimono.

Quartier d'inspiration d'Edo
« Sakura no Kouji »
23 boutiques de souvenirs et restaurants proposant des produits locaux et originaux.

Sakuranobaba JOHSAIEN
1-1 Ninomaru, Chûô-ku, Kumamoto-shi, Kumamoto-ken 860-0008

Accès
20 min en bus de la gare JR de Kumamoto ou 40 min en bus de l'aéroport de Kumamoto
→ Descendre à l'arrêt «Kumamoto Bus Terminal» puis 5 min à pied.

tripadvisor



TERROIR Plaisir du palais et des yeux

L'Orange Restaurant parcourt les 117 kilomètres de la ligne Shin-Yatsushiro-Sendai en régalant ses passagers.

Depuis la disparition des voitures-restaurants sur la plupart des lignes de train en Europe, nous nous sommes habitués à mal manger dans nos trains. Au Japon, elles ont aussi été abandonnées, mais la tradition enracinée de l'*ekiben* (boîte-repas vendue dans les gares ou dans certains trains) perdure et les voyageurs apprécient de pouvoir déguster des produits frais, du terroir tout en découvrant la diversité des paysages qui se présentent sous leurs yeux. En dépit de l'excellente qualité de ces repas à emporter, plusieurs compagnies de chemin de fer ont décidé, ces dernières années, de remettre au goût du jour le wagon-restaurant. Mais au lieu de se limiter qu'à une seule voiture, elles ont choisi tout simplement de créer des trains-restaurants grâce auxquels les voyageurs ont le loisir de goûter une cuisine raffinée et d'admirer de belles régions. Bénéficiant à la fois d'un terroir réputé et d'une nature riche, Kyûshû a joué un rôle pionnier dans le développement de ce type de trains qui suscite un réel engouement chez les Japonais. C'est une bonne nouvelle car il génère un chiffre d'affaires non négligeable sans lequel les entreprises de transport ferré locales seraient dans une situation financière difficile.

Voilà pourquoi la petite compagnie Hisatsu Orange Railway (Hisatsu orenji tetsudô) qui exploite la ligne Shin Yatsushiro-Sendai (116,9 km) a franchi le pas en lançant, en mars 2013, l'Orange Restaurant (Orenji shokudô), un train-restaurant composé de deux voitures qui, du vendredi au dimanche et les jours fériés, parcourt la distance à petite vitesse en servant des repas dignes des meilleures tables de la région. Dessiné par le prince du design ferroviaire MITOOKA Eiji (voir *Zoom Japon* n°41, juin 2014), ce relais gastronomique ambulant ne manque pas de charme et il fait désormais partie du paysage local. C'est tellement vrai qu'il est devenu la vedette du film *Kazoku iro - Railways watashitachi no shuppatsu* (inédit en France) sorti à l'automne dernier avec le grand KUNIMURA Jun. Si l'Orange Restaurant a été choisi pour cette histoire portant sur une jeune veuve obligée de s'installer chez son beau-père, cheminot, et d'apprendre le métier de conductrice de train, il le doit en particulier à la beauté du cadre paysager qu'il traverse. Une grande partie du voyage se déroule le long de la mer de Yatsushiro (Yatsushiro kai) ou mer de Chine orientale avec de magnifiques points de vue que seul le train peut procurer. Il n'est donc pas étonnant que le train affiche souvent complet.



Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Une cuisine trois étoiles à bord de l'Orange Restaurant au milieu de jolis paysages.



Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Ce train gastronomique circule depuis 2013.

Aussi est-il plus que recommandé de réserver (tél. 0996-63-6861, de 9h30 à 17h ou en ligne : www.hs-orange.com/kankou/reserve/pub/Default.aspx?c_id=22).
L'intérêt de faire sa réservation en ligne permet à la fois de s'assurer jusqu'à deux mois à l'avance que l'on pourra avoir une table, mais aussi de choisir la formule adaptée à ses envies. Car l'Orange Restaurant ne se limite pas au simple déjeuner. On peut aussi bien y prendre un copieux petit-déjeuner qu'un excellent dîner selon l'heure que l'on choisit pour voyager. Les matinaux (7h55 au départ de la gare d'Izumi en direction de Shin-Yatsushiro) pourront se régaler d'un petit-déjeuner (8 000 yens). Pour le déjeuner, le départ a lieu à 10h08 à Shin-Yatsushiro. Sous la direction du chef SAKAI Hiroyuki, les gourmets pourront apprécier une cuisine d'inspiration française (21 000 yens) mais réalisée avec les meilleurs produits de la région, notamment les fruits de mer et le *wagyû* Kuroge (bœuf japonais). Les romantiques préféreront sans doute la formule du soir (21000 yens) au départ d'Izumi (16h40). Outre des couchers de soleil époustouflants, ils pourront fondre devant des plats qui appartiennent à la gastronomie japonaise, en particulier le fameux porc de Kagoshima. Selon le moment de la journée, le train fait des arrêts prolongés dans certaines gares, ce qui permet de découvrir pendant quelques minutes les alentours ou d'apprécier le réaménagement de certaines gares comme celle de Minamata toujours confié au génial MITOOKA Eiji.
Le succès de l'Orange Restaurant a inspiré d'autres compagnies et d'autres régions. C'est ainsi que MITOOKA Eiji vient de terminer la réalisation d'un nouveau train-restaurant pour la petite société Heisei Chikuhô Tetsudô (49 km) dans la préfecture voisine de Fukuoka. Baptisé Coto Coto Train (www.heichiku.net/cotocoto_train/), il entrera en service le 21 mars. Pourquoi ne pas profiter d'un passage à Kumamoto pour faire un tour de l'Orange Restaurant et du dernier né de la gastronomie ferroviaire ?

GABRIEL BERNARD


Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Pour le déjeuner, la cuisine est d'inspiration française tandis que le soir, elle est à dominante japonaise.


Gabriel Bernard pour Zoom Japon

Les arrêts prolongés dans certaines gares permettent de découvrir les alentours entre deux plats.

ADRESSES Saveur d'origine garantie

La qualité du terroir local est légendaire. Nous avons testé pour vous trois excellents établissements à ne pas rater.

A deux pas du château de Kumamoto, **le restaurant Shinojino** (1-10-3 Shimotôri, Chûô-ku, Kumamoto, Ginza Play 8e étage. Tél. 096-356-1029. Ouvert de 11h30 à 14h et de 17h30 à 22h30) est un endroit parfait pour le voyageur qui, ne disposant pas de beaucoup de temps sur place, souhaite découvrir la qualité du terroir local. En effet, tout ce qui y est servi provient des fermes de la région, notamment le délicieux bœuf Waô ou le non moins savoureux porc Rindô. A voir la carte très suggestive et les plats commandés par les autres clients, on a envie de tout goûter. Notre recommandation : le *sukiyaki* aux deux viandes. Un pur délice !

A Amakusa, les gourmands ne manqueront pas de se rendre au **café Marukin** (11-10 Chûô Shinmachi, Amakusa. Ouvert de 10h à 18h. Fermé le mercredi) pour goûter son fameux *taiyaki* (150 yens), ce drôle de gâteau en forme de poisson qui ici a la particularité d'être rond et dont la garniture est composée de crème et de pâte de haricots rouges *(anko)*. Pour le vrai poisson, rendez-vous dans le restaurant tenu par le jeune chef HAMA Yoshiaki. **Ja no me zushi** (6-3 Ôhama-machi, Amakusa. Tél. 0969-23-2238. Ouvert de 11h30 à 14h et de 17h30 à 22h. Fermé le mercredi) est sans doute l'un des meilleurs établissements de poisson cru de la région. Fondé en 1955, c'est une belle affaire de famille puisque le père de Yoshiaki y opère encore dans une atmosphère conviviale. Pour peu que l'on ait la chance d'être installé au comptoir, on peut ainsi observer avec quelle dextérité les chefs préparent les différents menus à la carte. L'excellente qualité du service contribue à faire de cette expérience gastronomique un moment inoubliable.

ODAIRA NAMIHEI



Odaira Namihei pour Zoom Japon

Le sukiyaki au deux viandes (bœuf Waô et porc Rindô) est un des incontournables de Shinojino.



Odaira Namihei pour Zoom Japon

Chaque pièce réalisée par HAMA Yoshiaki est un plaisir pour les yeux et pour le palais.

odakyu
ELECTRIC RAILWAY

HAKONE

Proche de Tokyo, venez profiter du Mont Fuji
et des meilleures sources thermales du Japon.

Située à seulement 80 minutes de Tokyo au milieu du parc national Hakone-Fuji-Izu, Hakone est une des destinations les plus prisées des Japonais. Avec ses vues panoramiques sur le Mont Fuji, ses musées présents en pleine nature et ses paysages verdoyants, Hakone vous séduira tout au long de l'année. Hakone est également reconnue pour ses nombreuses sources thermales. Partez à la découverte de cette magnifique région avec Odakyu Railway.

Pour plus d'informations sur Hakone
visitez le site d'Odakyu ▸▸▸ www.odakyu.jp/french



Freepass Hakone

Ce pass vous donne accès à presque sur tout le réseau de transports de la région de Hakone.

Pass Hakone Kamakura

Ce pass vous donne accès à presque sur tout le réseau de transports à Hakone, Enoshima et Kamakura.



Limited Express Romancecar

Ce train vous permettra de vous déplacer très confortablement jusqu'à Hakone.



Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

Le cône parfait du Komezuka, un des cinq sommets du mont Aso.

DÉCOUVERTE **Mont Aso, sauvage à souhait**

L'impressionnant site volcanique réserve de nombreuses surprises à tous les amoureux de la nature.

La route baptisée *Aso panorama line* serpente autour des flancs des volcans recouverts à perte de vue de roseaux à plumes blanches qu'on appelle herbe des pampas. Nous ne sommes pourtant pas en Argentine, mais à l'ouest du Japon sur l'île de Kyûshû, une immense région volcanique au cœur de la préfecture de Kumamoto. *"Regardez, voici le Nakadake"*, lance Yui, notre guide, en pointant un cratère fumant qui culmine à 1 506 m. La dépression volcanique du mont Aso, une des plus étendues au monde, compte cinq sommets dont le Komezuka, un cône symétriquement parfait recouvert d'herbes jaunes qui ressemble à un énorme flan au caramel posé sur la plaine. La route continue de monter jusqu'à l'entrée du parc national Aso-Kujû (Aso Kujû kokuritsu kôen), puis jusqu'à promixité du Nakadake enveloppé d'impressionnantes fumerolles blanches. Vieux de 300 000 ans, le volcan le plus actif du Japon est le seul à pouvoir être approché de près malgré les gaz toxiques émis à différents degrés selon les jours. *"Les personnes souffrant d'asthme ou de problèmes respiratoires sont invitées à ne pas s'approcher du bord du cratère !"* crient les haut-parleurs en trois langues. *"Le téléphérique qui mène au cratère est toujours hors-service"*, prévient Yui en se dirigeant vers le péage. L'affluence touristique s'est nettement réduite depuis le séisme qui a frappé Kumamoto en avril 2016 causant peu de pertes humaines, mais d'importants dégats matériels. L'employé nous redemande si nous sommes en bonne santé, puis nous donne un dépliant qui ressemble plus à une consigne en cas d'urgence qu'à un guide touristique. "Danger !! Emission de gaz volcanique !!" peut-on voir inscrit en rouge sur une carte avec des explications sur les symptômes en cas d'inhalation de dioxyde de soufre ou d'hydrogène sulfuré. *"Aujourd'hui, le volcan est*

particulièrement actif", explique Yui en observant l'absence de randonneurs qui empruntent habituellement les sentiers pour atteindre le cratère. Quelques minutes plus tard, nous nous garons dans un parking près de nombreuses barrières effondrées par le séisme. L'air lourdement imprégné de gaz et la présence de bunkers achèvent de donner au lieu une touche infernale. Dieu protecteur des catastrophes, le mont Aso a connu plus de 160 éruptions depuis 533, sa première colère documentée au Japon. Il reste l'un des 110 volcans les plus actifs au Japon (voir *Zoom Japon* n°45, novembre 2014). Au bord du cratère géant de 600 m de diamètre, une épaisse masse de fumée danse dans le vent. Le lac en dessous est complètement invisible. *"Il suffit que le vent change de direction pour l'apercevoir"*, confirme un gardien protégé par un masque qui incite les visiteurs à se montrer un peu patient. Cet employé du parc national se relaie toutes les heures avec trois autres gardes en raison des gaz toxiques. A côté de lui, un vendeur essaie d'attirer quelques touristes chinois : *"Venez acheter le soufre du Nakadake ! C'est un répulsif très efficace contre les serpents, les fourmis, les taupes et même les corbeaux !"* s'exclame-t-il en montrant son étal couvert de minerai jaune. *"Vous auriez dû voir les pierres projetées lors de l'éruption il y a deux ans, elles pesaient au moins 35 tonnes"*, reprend le gardien. En octobre 2016, le tumultueux volcan est entré en éruption "explosive" qui s'est traduite par une élévation du niveau d'alerte à 3 sur une échelle de 5. L'éruption surprise a recouvert d'une épaisse couche de cendre noire la ville d'Aso peuplée de 100 000 âmes et provoqué une certaine crainte chez les habitants. En 2014, le mont Ontake, dans le centre de l'Archipel, s'était réveillé de manière complètement inattendue et avait fait plus de 60 victimes, pour la plupart des randonneurs, rappelant à tous l'imprévisibilité de la nature (voir *Zoom Japon* n°45, novembre 2014).

Un rayon de soleil perce et plonge dans la masse de fumerolles. Enfin, le nuage se dissipe, laissant apparaître la teinte turquoise magnifique du lac. Un immense bassin acide dont la température



Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

L'entrée du cratère Nakadake partiellement détruite lors de l'éruption explosive d'octobre 2016.


Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

Seul volcan actif à pouvoir être approché, le Nakadake renferme un lac acide de 160 m de profondeur.



Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

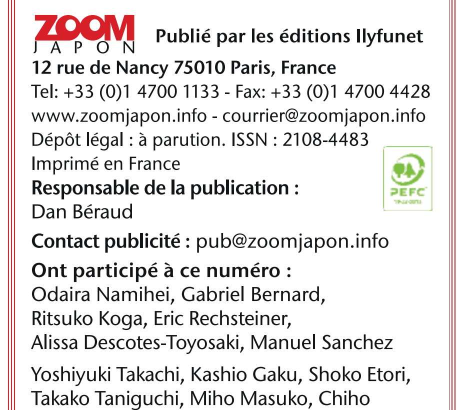
Le soufre du Nakadake est réputé être un puissant répulsif contre les serpents, les taupes ou les corbeaux.



Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

Randonnée dans les gorges de Kikuchi célèbres pour ses forêts automnales et ses cascades.

atteint plus de 60 degrés et qui plonge à 160 m de profondeur. Quelques minutes plus tard, le lac est à nouveau recouvert par les gaz qui semblent redoubler d'intensité. La gorge nous brûle, on entend des gens tousser. Brusquement, les hauts-parleurs nous crient de descendre. *"Dépêchez-vous, ceci est une alerte d'évacuation !"* Une vingtaine de touristes se pressent pour regagner le parking enfumé. *"L'accès au cratère est parfois complètement interdit, nous avons eu de la chance de pouvoir le voir"*, affirme Yui en remontant prestement dans sa voiture. En cas de fermeture du site, les visiteurs peuvent toujours se rabattre sur le musée du mont Aso (Aso-kazan Hakubutsukan, Nagakusa, Aso. Ouvert de 9h à 17h. 860 yens, www.asomuse.jp). Situé à l'entrée du parc, il est très bien documenté et retrace l'histoire du volcan Aso et de ses habitants. *"On peut aussi faire des belles randonnées sur les flancs du mont Nakadake et Takadake"*, ajoute Yui en montrant les images de Sunasenri, un étonnant désert volcanique accessible à pied depuis le parc. L'option de la promenade à cheval à travers le vert plateau de Kusasenri au pied du cratère est également envisageable si les gaz le permettent... SUEFUJI Yoshikazu, un natif d'Aso âgé d'une soixantaine d'années, relativise : *"A mon époque, il n'y avait pas de système d'alerte et tout le monde vivait avec les gaz. C'est depuis qu'il y a eu un décès attribué à l'inhalation que les autorités ont mis en place toutes ces restrictions d'accès !"*. Eleveur de chevaux depuis 33 ans, il avoue tout de même avoir eu la peur de sa vie quand il a vu le Nakadake exploser en pleine nuit quelques mois après le séisme de Kumamoto du mois d'avril 2016. Cela n'était pas arrivé depuis 35 ans. *"Le site a été fermé pendant un an. A présent, les affaires reprennent, mais lentement"*, bougonne-t-il en montrant une rangée de chevaux oisifs qui attendent d'être loués. Les chevaux d'Aso sont réputés dans tout le Japon sous le nom de race Ban'ei, un croisement de chevaux de trait européens (voir *Zoom Japon* n°78, mars 2018). *"Il s'agit de chevaux Percherons ou Bretons qui ont été importés de France et de Belgique jusqu'à Hokkaidô pour participer à sa*


ZOOM JAPON

Publié par les éditions Ilyfunet

12 rue de Nancy 75010 Paris, France

Tel: +33 (0)1 4700 1133 - Fax: +33 (0)1 4700 4428

www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info

Dépôt légal : à parution. ISSN : 2108-4483

Imprimé en France

Responsable de la publication :
Dan Béraud

Contact publicité : pub@zoomjapon.info

Ont participé à ce numéro :
Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Ritsuko Koga, Eric Rechsteiner, Alissa Descotes-Toyosaki, Manuel Sanchez
Yoshiyuki Takachi, Kashio Gaku, Shoko Etori, Takako Taniguchi, Miho Masuko, Chiho Ichikawa, Nanke Kaisei, Mathilde Barbotin, Marie Varéon (maquette)

mise en valeur avant d'être utilisés pour les célèbres courses de Ban'ei", explique SUEFUJI Yoshikazu en évoquant ces courses au cours desquelles les chevaux doivent tracter de lourdes charges sur plusieurs centaines de mètres. Ces compétitions ont fait fureur après la Seconde Guerre mondiale et demeurent populaires même si des courses plus classiques les ont supplantées. A présent, l'élevage de ces chevaux à l'entretien extrêmement coûteux est devenu l'apanage de quelques éleveurs particuliers qui les mettent en location pour des tarifs plutôt dissuasifs : 8 000 yens (70 euros) les 25 minutes. *"L'achat d'une jument coûte plus d'un million de yens !"* insiste cet éleveur.
Les chevaux d'Aso sont aussi vendus pour leur viande qui sert au fameux *basashi*, le sashimi de cheval. De nombreux restaurants proposent une autre spécialité d'Aso : les steaks d'*akaushi*, une race de *wagyû* ou bœuf japonais particulièrement tendre, à savourer après un passage dans un *onsen*. Parmi les 1 500 sources thermales de la région, la plus célèbre demeure le *Jigoku onsen*, ou "bains de l'enfer", construits dans le cratère suite à une éruption du mont Yomine. Cette très ancienne institution hôtelière (2327 Kawayo, Minamiaso Village, http://jigoku-onsen.co.jp), dispose de plusieurs sources thermales et un ravissant restaurant où l'on peut savourer des brochettes cuites sur un *irori*, ou foyer traditionnel qu'on utilise pour le chauffage et la cuisine. Malheureusement fermé pour travaux de rénovation comme beaucoup d'établissements touchés par le dernier séisme, il devrait rouvrir ses portes en 2019. Yui nous entraîne alors vers l'ouest d'Aso, à destination des bains d'Iwakura onsen (http://iwakura0026.com), qui offrent une vue superbe sur la rivière de Kikuchi au creux d'une vallée. C'est l'occasion de découvrir à pied les gorges de Kikuchi, célèbres dans tout le Japon pour ses magnifiques paysages d'automne. Sur un sentier de randonnée d'environ deux heures, connu pour être un "power spot" qui régénère le corps et l'esprit, nous marchons à travers la forêt bordée de cascades où tombent les feuillages rouges et or. Au retour, nous passons par la route qui longe les fermes et ranchs typiques du mont Aso avant de bifurquer sur le sanctuaire d'Aso. Vieux de 2 300 ans, on dit que ce lieu, qui abrite des biens culturels importants, est aujourd'hui géré par la 91e génération de la même famille. Endommagé par le séisme, une partie, dont le fameux portail Rômon, est toujours en rénovation, mais le sanctuaire shintoïste accueille toujours des pèlerins dont beaucoup d'habitants qui viennent prier pour apaiser le dieu du volcan Takeiwatatsunomikoto, petit-fils de l'empereur Jimmu, fondateur du Japon. Selon les anciens, les éruptions du mont Aso étaient le symptôme de la colère des *kami* (dieux) et pouvaient être suivies de famines et autres épidémies. Une croyance qu'on ne remet pas en doute quand on regarde les cratères s'embraser aux couleurs du couchant. Les roseaux *susuki* flottent comme des cheveux incandescents tandis que la caldera se couvre de dégradés beiges et ocres.


Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

Coucher de soleil sur la caldera du mont Aso vieille de 300 000 ans.

Seul dans l'ombre, le Nakadake crache ses fumerolles qui se détachent longtemps dans le ciel obscur, offrant une dernière vision volcanique de sa puissance.

ALISSA DESCOTES-TOYOSAKI

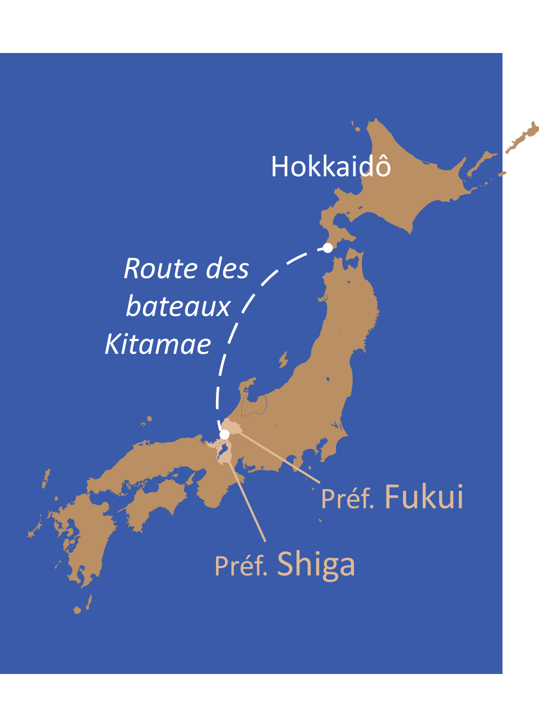
POUR S'Y RENDRE

DEPUIS KUMAMOTO, le plus simple est de prendre soit le train, soit le bus. Par le rail, il faut compter entre 1h10 et 1h40 via la ligne Hôhi Honsen jusqu'à la gare d'Aso. Toutefois, les travaux de rénovation n'étant pas terminés à la suite du séisme de 2016, il est préférable d'emprunter le bus Kyûshû Odan (1,3 ou 7). Comptez 1h40 au départ du Kumamoto Bus Terminal (bus stop n°26, 1 500 yens, premier départ à 7h44) jusqu'à la gare d'Aso. Puis 35 mn avec le bus Aso Crater (650 yens) jusqu'à l'arrêt "Asosan Nishi-eki mae" pour accéder au cratère du Nakadake.

Fondé en 714, le Wakasa Jingû-ji est le théâtre chaque année de la cérémonie de l'*omizu-okuri*.

Sur la route du goût et des couleurs

Sans la création de ce lien entre la mer du Japon et l'ancienne région impériale, la gastronomie japonaise n'aurait sans doute pas atteint le niveau de raffinement qui fait sa renommée mondiale et les préfectures de Fukui et de Shiga n'auraient pas connu une telle flamboyance.



Grâce à sa situation géographique, les préfectures de Fukui et de Shiga situées entre la mer du Japon et Kyôto, ont bénéficié de la richesse des produits de la mer mais aussi des marchandises venues du nord.
A compter du XVIIIe siècle, les *Kitamae-bune*, littéralement les bateaux venus du nord, ont contribué au renforcement économique et culturel local. Ils ramenaient notamment les algues *kombu*, du poisson, du riz, des peaux en provenance des régions septentrionales pour ensuite être déchargés à Tsuruga afin de transporter via le lac Biwa vers Kyôto. Ce commerce est venu s'ajouter à celui du maquereau et des fruits de mer pêchés dans la mer du Japon à destination de la capitale impériale par voie terrestre. Baptisée route de Wakasa (*Wakasa kaidô*), elle est aussi connue sous le nom de la route du Maquereau (*Saba kaidô*). De nombreuses traces subsistent aujourd'hui que ce soit à Kumagawa ou Kutsuki. En la parcourant, on saisit à quel point son existence a été cruciale pour le rayonnement de Kyôto, en particulier sur le plan culinaire.

Profitant de leur situation géographique entre Kyôto et la mer du Japon, les préfectures de Fukui et Shiga ont bénéficié du commerce de marchandises transportées par bateau depuis le nord de l'Archipel.



Les routes de Wakasa et la voie navigable du lac Biwa.



Kumagawa a été l'une des étapes importantes de la route de Wakasa.

La route de Wakasa, qui trouve son origine dans la préfecture de Fukui, est avant tout une affaire de goût. Ce n'est pas Okui Takashi qui prétendra le contraire. Le patron d'Okui kaiseidô implanté à Tsuruga en sait quelque chose puisque sa principale activité est le commerce du *kombu*. Et pas n'importe lequel, le "meilleur du Japon", dit-il avec fierté. Cette algue, ingrédient indispensable dans le *dashi*, ce bouillon qui sert de base à de nombreux plats de la cuisine japonaise, provient de Hokkaidô. Pendant plusieurs centaines d'années, ce sont les *Kitamaebune*, ces navires de transport, qui ramenaient la précieuse marchandise avant que celle-ci soit envoyée vers Kyôto où les grands cuisiniers ont su la sublimer. M. Okui commercialise toutes sortes de *kombus* récoltés dans l'ensemble de Hokkaidô. Il n'hésite pas à le comparer aux grands crus des vins français, estimant que sa finesse permet de créer des mets d'une rare qualité. Héritier d'une longue tradition, il incarne cette classe de marchands qui ont permis à la ville de Tsuruga de s'enrichir comme témoigne le magnifique bâtiment de l'ancienne banque Owada transformé désormais en musée à la gloire des *Kitamaebune*.

D'autres produits ont transité par Tsuruga et Obama, l'autre port de la région, avant de prendre le chemin de Kyôto. En premier lieu, le maquereau que l'on pêchait en grande quantité en mer du Japon. Son commerce a pris une telle ampleur que les Japonais ont fini par baptiser la route de Wakasa, route du Maquereau. C'est dans le quartier commerçant d'Izumi, à Obama, à 5 minutes de la gare que se trouve le point de départ de cette fameuse route. Une plaque et un petit musée rappellent l'importance des échanges avec l'ancienne capitale impériale qui ont permis à toute la région de connaître une longue période de croissance. Le parcours des quelque 60 kilomètres jusqu'à Kyôto s'effectuait alors à pied, à cheval ou en bateau lorsque les transporteurs choisissaient de profiter du lac Biwa pour gagner du temps. Quel que soit le mode de transport choisi, une bonne partie du trajet était terrestre et supposait quelques étapes.







Okui Takashi commercialise "le meilleur *kombu* du Japon" indispensable dans la composition du *dashi*.

Parmi elles, Kumagawa a conservé sa physionomie d'antan. Au milieu des maisons anciennes parfaitement conservées et entretenues, il est très facile de se laisser entraîner dans le passé et de s'imaginer revivre à l'époque où la rue principale voyait passer jusqu'à 1 000 chevaux par jour chargés de marchandises en tout genre. Le musée d'histoire locale implanté au cœur de ce site plein de



Un vieux panneau indicateur de la route du Maquereau.



Incontournable spécialité locale, le *sabazushi*.



Le magasin Maruhachi bâti en 1933 à Kutsuki témoigne de l'importance de ce commerce.

charme rappelle à quel point Kumagawa a été un relais important entre Tsuruga et Kyôto, favorisant aussi l'approfondissement de leurs liens sur le plan culturel et religieux.

La route de Wakasa ne se limite en effet pas aux seules nourritures terrestres. Elle possède une dimension spirituelle que deux sites parmi beaucoup d'autres illustrent parfaitement : le sanctuaire Jingû-ji et le temple Mantoku-ji. Ces deux trésors architecturaux soulignent avant tout l'existence d'une très longue relation entre les villes impériales de Nara et de Kyôto et la préfecture de Fukui. C'est ainsi que se déroule au Jingû-ji tous les 2 mars depuis plus de 1200 ans la cérémonie l'*omizu-okuri* (envoi de l'eau) au cours de laquelle des moines bouddhistes et des prêtres shintoïstes préparent l'eau sacrée qui sera ensuite utilisée dans le grand temple de Tôdai-ji, à Nara.
Non loin de là, le Mantoku-ji possède non seulement une statue en bois du bouddha assis, Amidanyorai, désigné bien culturel national important, mais aussi un magnifique jardin créé sur ordre du clan Sakai qui dirigeait alors la région. Situés au cœur d'une nature préservée, ils rappellent l'importance des traditions locales et leur intégration à l'histoire nationale grâce notamment à l'existence des échanges commerciaux via la route de Wakasa.

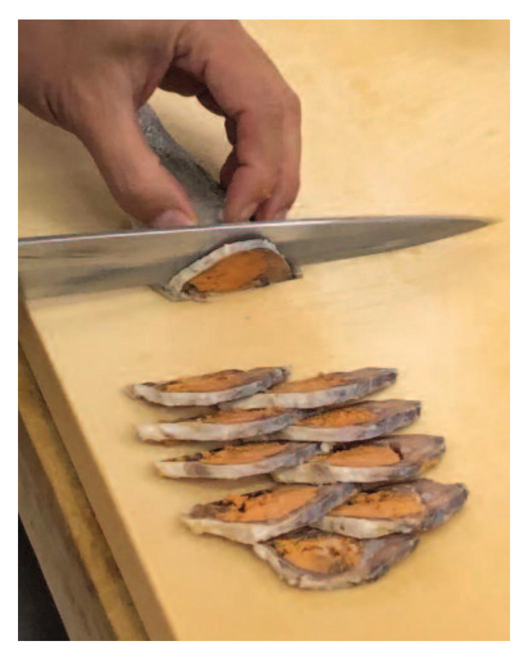
Un peu plus loin vers le sud, dans la préfecture de Shiga, Kutsuki fut aussi une étape importante sur la route du Maquereau. En s'y promenant, on comprend très vite à quel point le commerce a contribué à son enrichissement et à sa modernisation. Si elle n'a pas conservé complètement sa physionomie de l'époque d'Edo (1603-1868), on peut y admirer des bâtiments plus récents qui témoignent de son dynamisme comme l'ancien bureau de poste de Kutsuki bâti aux alentours de 1938, conçu par l'architecte américain William Merrell Vories qui a beaucoup œuvré dans la région. A l'instar du magasin Maruhachi bâti en 1933 et désormais classé monument historique, il suscite l'intérêt des visiteurs. A proximité, se trouve également le temple Kôshô-ji dont le jardin est admirable notamment lorsque l'automne transforme les arbres en un océan de couleurs. Sur le plan de la gastronomie, Kutsuki ne manque pas d'attrait non plus puisqu'on peut y savourer d'excellents *sabazushi*, c'est-à-dire des sushis de maquereau, dont l'existence témoigne aussi du rôle clé joué par ce commerce.

Le lac Biwa n'est plus très loin. La plus grande étendue d'eau douce du Japon a aussi servi au transport des produits en provenance des ports de la mer du Japon. Après avoir parcouru une partie du trajet sur terre, certaines



Outre ces remarquables sculptures, le temple de Kôshô-ji à Kutsuki possède un magnifique jardin.





Le grand torii du sanctuaire Shirahige veille sur le lac Biwa où l'on pêche le *nigorobuna* indispensable à l'élaboration du *funazushi*.

marchandises étaient chargées sur des péniches à voile *Marukobune*, avant de prendre la direction de la pointe sud du lac, c'est-à-dire aux portes de Kyôto. Ces bateaux qui appartiennent au patrimoine de la région et qui ont participé au succès de la route de Wakasa ont aujourd'hui disparu du paysage. Mais un homme, MATSUI Mitsuo, patron des chantiers navals Matsui, est bien décidé à entretenir leur légende. Il continue de construire des embarcations selon les méthodes artisanales et participe à la conservation d'anciens *Marukobune*. Si ces bateaux ont contribué à bâtir l'histoire du lac Biwa, celui-ci possède bien d'autres atouts, notamment culinaires. Parmi eux, le *funazushi* que l'on considère comme l'ancêtre des sushis. A la tête d'Uoji, maison fondée en 1784, SAZAKI Kensuke est le digne représentant d'une longue tradition dans ce domaine. C'est avec le *nigorobuna*, une espèce de poisson endémique au lac Biwa que l'on prépare le *funazushi*. Il s'agit au départ d'une méthode de conservation des poissons qui consistait à les placer dans du riz cuit après les avoir laissés mariner dans du sel. La fermentation lactique qui s'en suit permet d'obtenir un produit désormais très prisé pour sa finesse et ses saveurs uniques. Il contribue à donner ses lettres de noblesse au lac Biwa dont la proximité avec l'ancienne capitale impériale lui confère aussi une dimension sacrée.



Le *marukobune* a longtemps sillonné le lac Biwa.

Le sanctuaire Shirahige et son imposant *torii* implanté dans ses eaux en sont la plus belle illustration. Baptisé "Itsukushima de la région d'Ômi" en référence à la célèbre porte sacrée au large de Hiroshima devenue l'un des symboles du Japon, ce *torii* rappelle que les dieux protègent le lac et assurent la sécurité des transports. Ce qui était essentiel pour les usagers de la route de Wakasa qu'elle soit terrestre ou lacustre. Sans cela, une grande partie de la richesse gustative liée à Kyôto n'aurait pas fleuri.

INFORMATIONS PRATIQUES

■ Pour se rendre dans les préfectures de **Fukui** et de **Shiga**, le train reste le moyen le plus pratique. Au départ de Kyôto, il faut compter environ 90 min pour se rendre à **Tsuruga** en empruntant la ligne JR Kosei ou/et la ligne principale Hokuriku. De Tsuruga, il faut prendre la ligne JR Obama et compter environ 60 min pour arriver à **Obama**.

■ Pour profiter de la beauté de **Kumagawa** et de ses environs, il faut descendre à la gare de Kaminaka sur la ligne JR Obama. 10 min de bus suffisent pour atteindre l'arrêt Wakasa Kumagawa.

■ Le **Mantoku-ji** (9h-16h, 400 yens) et le **Jingû-ji** (9h-16h, 400 yens) nécessitent quelques dizaines de minutes de marche au départ de la gare de Higashi Obama. Mais ces efforts seront récompensés par la splendeur des lieux, en particulier à l'automne.

■ Il faut descendre à la gare d'Adogawa sur la ligne JR Kosei puis emprunter le bus Kôjaku de la ligne Kutsuki jusqu'à l'arrêt Kutsuki-gakkô-mae puis 5 min à pied pour visiter le magasin **Maruhachi**.

■ Pour apprécier toute la beauté du **Kôshô-ji** et de son bouddha classé bien culturel national important, descendre à la gare d'Adogawa sur la ligne JR Kosei. Prendre le bus Kôjaku de la ligne Kutsuki en direction de Hosokawa, au bout d'environ 30 min descendre à l'arrêt de bus Iwase puis compter 5 min de marche.

■ Pour ramener le ***funazushi*** de la maison Uoji (8h-19h, fermé le mardi), rendez-vous à la gare de Makino, sur la ligne JR Kosei qui dessert également Tsuruga au départ de Kyôto, puis environ 20 min de marche.

■ Le **sanctuaire Shirahige** se situe à une trentaine de minutes à pied de la gare d'Ômi Takashima, sur la ligne JR Kosei.

Prince Hotel
Lake Biwa Otsu

Avec la meilleure vue sur le lac Biwa

Seibu Group
Smiles ahead

Lake Biwa Otsu Prince Hotel vous accueille dans ses chambres spacieuses de plus de 36m² vous offrant toutes une vue panoramique sur la beauté naturelle du lac Biwa.

Lake Biwa Otsu Prince Hotel est à seulement 10 minutes en train de la gare de Kyoto où se trouve un guichet Prince Hotel. Vous pourrez y faire votre enregistrement, y déposer vos bagages et obtenir des informations touristiques. Une fois arrivé à la gare d'Otsu, une navette vous accompagnera jusqu'à l'hôtel. Ainsi vous pourrez profiter pleinement de la beauté de la région, visitez le temple Enryaku-ji classé au patrimoine mondial de l'UNESCO et garder des souvenirs inoubliables de votre séjour autour du lac Biwa et de la ville d'Otsu. Pendant votre séjour, vous pourrez goûter la cuisine du restaurant « Beau séjour », tenu par le chef Tomoaki SAKATA, arrivé deuxième du célèbre concours de cuisine « Taittinger » à Paris en 2017.

Le chef
Tomoaki SAKATA

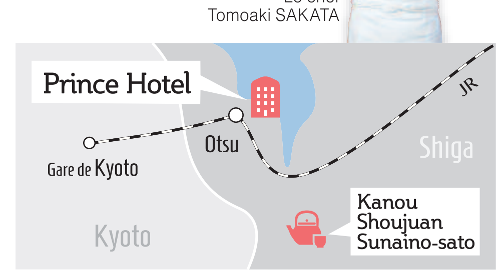
Prince Hotel en partenariat avec la maison Kanou Shoujuan

Atelier Wagashi

Vivez l'esprit japonais chez Kanou Shoujuan



Située en pleine nature, la maison Kanou Shoujuan Sunaino-sato vous propose une expérience unique autour de la pâtisserie japonaise « Wagashi ». Dégustez du thé matcha et des wagashi dans une salle de cérémonie de thé et participez à l'atelier de fabrication de pâtisseries animé par un maître pâtissier. En juin, la maison vous propose également un atelier de fabrication de liqueur « Umeshu », avec des prunes du jardin de la maison Kanou Shoujuan.



◎ Pour se rendre au Lake Biwa Otsu Prince Hotel

De l'aéroport international du Kansai jusqu'à la gare de Kyoto : 85 min avec le train rapide Haruka.
De l'aéroport international du Chubu jusqu'à la gare de Nagoya : 40 min avec le train rapide Meitetsu.
Puis de la gare de Nagoya à la gare de Kyoto : 35 min en shinkansen.
De la gare de Kyoto jusqu'à la gare de Otsu : 10 min en train avec la ligne JR Biwako.
De la gare de Otsu : 10 min en navette gratuite.

Réservation : **www.princehotels.com/otsu/**

Matsue
(Préf. Shimane)
Tokyo
Kyoto
Hiroshima

Hôran-enya
Festival nautique de Matsue



Tous les dix ans, la charmante ville de Matsue située sur la côte ouest de la mer du Japon, à l'écart des grands axes touristiques, perpétue une singulière tradition de presque 400 ans. Devenu une véritable institution dans cette région littorale du San-in, son Festival « Hôran-enya » se déroule dans une grande convivialité sur la rivière Ôhashi traversant l'ancienne cité féodale, la lagune Nakaumi, puis la rivière Iu. La prochaine édition se déroulera en ce printemps 2019 !

(Texte : Manuel Sanchez)

Référence chez tous les amoureux de festivités aquatiques, ce rassemblement maritime fait avant tout la fierté des habitants de Matsue, la « cité de l'eau », et de ses alentours. Sa particularité est de se produire dans un cadre exceptionnel, au sein de trésors historiques et culturels, qui n'ont pas laissé indifférent au 19e s l'écrivain Lafcadio Hearn, auteur de nombreux livres sur le Japon. Ce dernier, littéralement subjugué par la beauté du site, décida de s'y établir durant plus de 15 mois. Le long des quais des voies navigables parcourant la ville, les immeubles récents dissimulent de nombreuses façades anciennes datant de l'époque des samouraïs, témoins d'un tissu urbain historique très bien conservé, surtout au nord. Perché en haut d'une colline entourée de douves, le château du 17e s. apparait comme un parfait exemple de l'architecture militaire japonaise les mieux conservés du pays. Tout autour de l'édifice fortifié de remparts en pierre encore intacts, s'articule le centre historique où s'épanouissait et prospérait la cité.
Une famine, menaçant la population locale au milieu du 17e s., figure à l'origine de ce rendez-vous décennal aux allures de procession à la fois festive et recueillie. Prévoyant la destruction des récoltes de riz à l'approche du mauvais temps, le seigneur féodal du domaine

de Matsue, MATSUDAIRA Naomasa, partit chercher aide et conseil auprès du grand prêtre du sanctuaire Jozan Inari. Celui-ci lui suggéra alors de transporter par bateau le dieu des cultures céréalières « *Inari* » jusqu'au sanctuaire Adakaya-jinja, distant de plus de 10 km, afin d'y prier et d'obtenir des divinités, la sauvegarde des récoltes. Une fois le vœu exaucé et la surprise d'une abondante récolte, les habitants décidèrent de répéter ce même scénario tous les dix ans. Ainsi naquit ce grand festival, réputé comme étant l'un des trois plus grands rituels de religion shintô réunissant des embarcations sur l'eau. Datant de 1648, le cérémonial initial a peu à peu évolué et gagné en dimension, avec par exemple le changement du type de bateau utilisé. A compter de 1808 et un fâcheux épisode de tempête durant lequel la barque d'origine *mikoshi-bune* menaça de sombrer, un chaland plus robuste appelé *kaidenma-sen* l'assista afin d'assurer au Dieu *Inari* un voyage en toute sécurité. Cinq *kaidenma-sen* provenant de cinq petits ports de pêche voisins, escorte désormais depuis 1848 le bateau sacré.
La manifestation, gratuite et ouverte à tous, s'étale à présent sur plus d'une semaine. Durant la procession nautique, des danseurs « *Kengai* » aux tenues luxueuses rappelant les costumes du théâtre kabuki, évoluent sur les ponts des bateaux dans un cérémonial ancestral majestueux. Ce ballet spectaculaire, animé par la musique et des chants folkloriques dont s'échappe les mots *Horan En'ya* (à l'origine du nom de la célébration), embrase peu à peu les rues de Matsue. Composée d'une centaine de bateaux arborant banderoles et drapeaux aux couleurs vives, la parade nautique est ensuite menée par les cinq navires *kaidenma-sen* des cinq districts originels. Dans une scénographie bien huilée, toute l'armada évolue lentement sur la rivière Ôhashi, observée par des milliers de spectateurs présents sur les berges.

Édition printemps 2019

Le festival Hôran-enya aura lieu du 18 au 26 mai 2019. Il s'articulera autour de 3 grandes phases : le 18 mai, procession, aller sur l'eau, appelée « *Togyo-sai* » entre les deux sanctuaires ; le 22 mai, cérémonie intermédiaire marquant le milieu de la semaine de prières avec un défilé autour du sanctuaire de mini *Kaidenma-sen* sur roues ; le 26 mai, procession retour « *kangyo-sai* ».

Renseignements sur le festival
www.ho-ran2019matsue.jp
http://matsu-reki.jp/en/horanenya.html

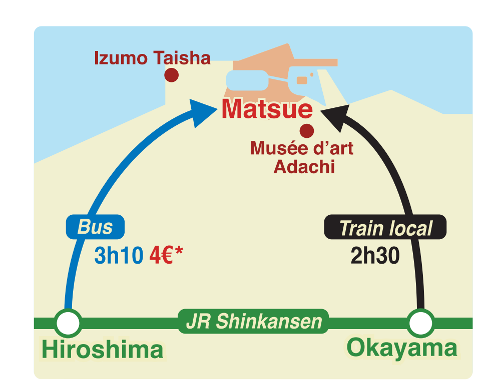


ACCÈS Depuis Tokyo (ou Kyoto), Shinkansen jusqu'à Okayama. Emprunter ensuite le train Limited Express Yakumo jusqu'à Matsue (15 arrêts). Durée totale 5h40 (ou 4h50 de Kyoto) / trajet compatible avec le JR Pass. Depuis Hiroshima, trajet en bus (2 arrêts), durée 3h10.

OFFRE SPÉCIALE Pour les étrangers, le billet de bus entre Hiroshima et Matsue ne coûte que 500 JPY (env. 4 €*) au lieu de 3900 JPY (env. 31€*) ! Disponible dans les gares de Hiroshima et de Matsue.
*Les prix peuvent varier selon le taux de change.

Curiosités, trésors culturels à voir à Matsue

Du haut des six étages de l'ossature en bois du château de Matsue (17e s.), remarquablement préservée, une vue panoramique spectaculaire permet d'observer, au nord des douves, le quartier Shiomi Nawate regroupant les anciennes résidences de samouraïs ainsi que le musée et la résidence de Lafcadio Hearn, au sud-ouest le lac Shinji et le batiment futuriste du Musée d'Art Moderne de la préfecture de Shimane présent sur sa rive, enfin au loin à l'est le majestueux mont Daisen. Sur la petite île de Daikon-shima à 7km au nord-est de la ville, le jardin Yuushien propose de découvrir dans un fabuleux décor naturel une grande variété de pivoines arbustives.
A 20km au sud de Matsue, se trouve le musée d'art Adachi, sa collection d'œuvres contemporaines japonaises et son exceptionnel jardin japonais contemplatif. A 35km, à l'ouest de Matsue, siège l'incontournable sanctuaire shinto Izumo Taisha, l'un des plus anciens du Japon et le plus grand après celui d'Ise.



Renseignements sur la ville de Matsue
https://fr.visit-matsue.com/
/decouvrezmatsue


Château de Matsue


Rue historique de Shiomi Nawate


Ancienne résidence de Lafcadio Hearn

événements

Fête du Japon
MATSURI
le dimanche 17 mars



à la salle de fêtes de Castelginest organisée par l'Association Wakaba
www.association-wakaba.com

cours

● **Cours de calligraphie japonaise et sumi-é** possibilité d'avoir un grade par "Japan calligraphie"
www.takeimakiko.com

IMOTO SEITAI FRANCE - MÉTHODE JAPONAISE AUTHENTIQUE DE SOINS ET D'EXERCICES D'AJUSTEMENT POSTURAUX
À Paris : Formation à l'année, Cours découverte et Week-ends Séminaire ouverts à toutes et à tous quel que soit son âge et ses objectifs. Centre affilié à l'Institut Imoto Seitai de Tokyo «Honbu Dojo». Soins personnalisés auprès de monsieur Olivier LAHALLE. Retrouvez toutes les informations sur
www.imoto-seitai.fr
Contact : info@imoto-seitai.fr / 06 33 48 86 30

● **Pour les enfants** pendant les vacances scolaires :
- Atelier manga
- Cours de japonais
- Stage de cuisine japonaise

Informations et réservations:
www.espacejapon.com

emplois

ANSHINDO
PARIS
Boutique de montres et de joaillerie haut de gamme, ANSHINDO PARIS recherche un vendeur (H/F) motivé(e), de langue maternelle française. La maîtrise de l'anglais et/ou du japonais serait un plus. Aucune expérience de vente n'est exigée. Envoyez CV et LM à : info@anshindo-paris.com
Tél. 01 40 20 07 65
http://paris.anshindo.net/fr/

● **DOSANKO Larmen,** chaine de restaurant internationale de cuisine japonaise traditionnelle (ramen), recherche du personnel de cuisine pour son établissement parisien (2ème arrondissement). Missions et responsabilités. En tant que cuisinier / cuisinière, vous serez amené(e) principalement à effectuer les tâches suivantes :
•Respecter la recette
•Respecter la démarche de cuisiner
•Réaliser la soupe de nouilles
•Désinfecter les légumes
•Découper des légumes et de la viande
•Préparer des sauces (Respecter la recette)
•Respecter les règles en matière d'HACCP
•Débarrasser des cartons de livraison
•Nettoyer la cuisine en fin de service (Respecter des protocoles de nettoyages) Expérience, formation et compétences souhaitées. Nous sommes à la recherche de compétences requises
•Aimer acceuillir, renseigner, servir et être au contact des clients
•Souriant, dynamique, bonne présentation
•Sens de l'organisation et du détail
•Aimer le travail en équipe
•S'intéresser à la cuisine japonaise ou à la culture japonaise
Rémunération en fonction des compétences et de l'expérience, postes évolutifs.
Type d'emploi : CDI
Type d'emploi : Temps plein, Temps partiel
Expérience:
•cuisine: 1 an (souhaité)
•débutant accepté
Contact :
tetsuya.sato@dosanko.fr



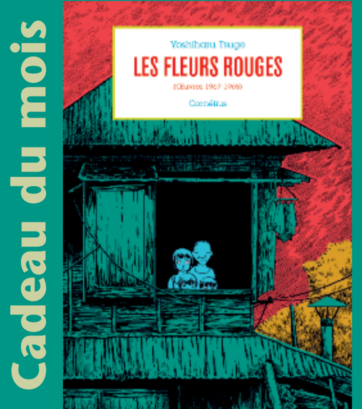
divers

●**Kanda Seitai Salon Paris**
70€ pour la 1ère séance de 80min Seitai Relaxant pour Epaule douloureuse, Maux de tête chronique, Lumbago 19 Rue Delambre Paris 14e Dans Salon Naoko
Tel: 07 6996 8718
kanda.seitai.tokyo.paris@gmail.com

Tarifs des annonces (pour 100 carac.)		**Options**	
Emploi	50€ttc	20 car. suppl.	5€ttc
Evénement	45€ttc	option web (publication immédiate sur le web + 5 img.)	20€ttc
Cours	40€ttc	cadre	50€ttc
Amitié	40€ttc	gras	50€ttc
Logement	35€ttc	img. papier	100€ttc
Divers	30€ttc		



Cadeau du mois



Ce mois-ci, le Club ZOOM vous propose de gagner le **livre** : ***LES FLEURS ROUGES*** (œuvres 1967-1968) de **TSUGE Yoshiharu**. (Editions Cornélius)

Pour participer au tirage au sort, veuillez répondre à la question : *Quel est votre article préféré du mois (ZOOM Japon mars 2019) ?* et envoyez votre réponse à *club@zoomjapon.info* en indiquant votre numéro d'abonné.
Tous les nouveaux abonnés peuvent participer. Jusqu'au 31 mars 2019.

Abonnement

www.zoomjapon.info/abonnement

Actuellement, pour toutes demandes d'abonnement ou de réabonnement, une paire de baguettes sera **offerte**.



- Avec son étui en carton signé ZOOM Japon
- Fabriquées au Japon
- Teintes avec la laque Urushi de la préfecture de Kagawa
- Bois : cèdre Hinoki de la préfecture de Fukui
- Réutilisables
- Possibilité de choisir une couleur au choix parmi verte - argentée - rouge - jaune - noire

En vous abonnant à ZOOM Japon, vous devenez automatiquement membre du Club ZOOM

NHK WORLD JAPAN

Focus on Tohoku

Kenji Miyazawa
Poète du train dans la Voie lactée
#1 mer. 13 mars 16h45 #2 mer. 13 mars 22h45
#3 mer. 20 mars 16h45 #4 mer. 20 mars 22h45

Spiritual Explorers
vendredi 15 mars 22h30

Symbols of Revival
Les cerisiers du Tohoku
samedi 23 mars 18h10

J-Trip Plan
Fukushima : l'esprit samouraï
lundi 25 mars 21h30

En mars, NHK WORLD-JAPAN consacre une série d'émissions au nord-est du Japon 8 ans après la catastrophe qui a frappé la région. Découvrez les charmes du Tohoku, sa nature, sa culture et son histoire, et rencontrez les personnes qui y construisent un nouvel avenir.

Aomori
Akita
Iwate
Yamagata
Miyagi
Fukushima

NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :



canal 473



canal 244



canal 358



canal 548



canal 264

En direct sur le web et l'appli gratuite :
nhk.jp/world

